

NOVEMBRE
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**ELOGIO
DELLA BISTECCA**
TAGLI E COTTURE

**TIMBALLA
DI AGNOLOTTI?**
ALLA TAVOLA
DELLA MARCHESA
DI BAROLO

**GIANCARLO
PERBELLINI**
LO CHEF
VERONESE
È IL CURATORE
DEL RICETTARIO

CIBO DI CONFORTO

Patate alla panna con cipolle, salsicce e taleggio (sopra),
o ancora polenta morbida con burro salato e nocciole
e poi pan di Spagna al cacao con mascarpone al caffè e cioccolato

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

LOMBARDIA

Style

BELLEZZA SENZA CONFINI

Villa Della Porta Bozzolo, Casalzuigno Varese

Scopri la Lombardia!



Discover Lombardy!



DOLCI BUONI COME LA MAGIA DI UN INGREDIENTE SPECIALE



SPECIALE COME IL TIRAMIZUC

Ingredienti:

- 100 g di *Amaretti di Sassello*
- 75 g di polpa di zucca cotta
(circa 150 g di zucca cruda)

- 300 g di mascarpone
- 65 g di zucchero a velo
- mezzo bicchiere di latte



Taglia la zucca a pezzettoni, sbucciala e cuoci in forno ventilato a 200°C per circa 30 minuti. Schiaccia i pezzi con la forchetta e quindi immergili in un frullatore per ricavarne 75g di polpa. Aggiungi alla polpa di zucca mezzo bicchiere di latte e lo zucchero a velo mescolando bene con le fruste per amalgamare tutti gli ingredienti. Ora è il momento del mascarpone. Uniscilo al composto e continua a mescolare fino a ottenere una crema morbida e fluida. Trasferisci tutto in una sac à poche e fai riposare la crema in frigorifero. Ora è il momento di creare il tuo primo Tiramizuc. Prendi i bicchieri o i vasetti per creare le tue monoporzioni e disponi sul fondo un primo strato di Amaretti di Sassello, ora forma uno strato di crema e a seguire un secondo strato di amaretti. Continua con un secondo strato di crema e vai avanti alternando fino a riempire il bicchiere, chiudendo sempre con uno strato di crema. Aggiungi un po' di amaretto sbriciolato come decorazione finale e il gioco è fatto. Semplice e davvero sfizioso. Puoi portarlo subito in tavola, ma è meglio lasciarlo riposare qualche minuto in frigorifero per permettere ai vari strati di armonizzarsi tra loro.

E adesso è il momento di assaggiare!





La dolcezza che fa bene al pianeta

Nel nostro mondo di dolcezza, non ci fermiamo solo al gusto: al centro di tutto c'è il nostro impegno per l'eccellenza. Un percorso che parte da materie prime selezionate con cura, passa attraverso tecnologie innovative e si consolida in una visione sempre più orientata alla sostenibilità.

Questa è La Sassellese: la dolcezza autentica della tradizione, guidata dall'innovazione e da un profondo rispetto per il nostro domani.



www.sassellese.it





NON È TIRAMISÙ SENZA **Vicenzovo**



120 ANNI DA GUSTARE, STRATO DOPO STRATO.

Dal 1905, Matilde Vicenzi porta avanti l'arte della pasticceria italiana con la stessa cura e passione di sempre. Il Savoiaro Vicenzovo, con la sua consistenza perfetta, è da generazioni il segreto del Tiramisù autentico. Oggi come allora, la qualità è l'ingrediente più prezioso. **Vicenzovo, il savoiardo più usato in Italia per il Tiramisù*.**

*basato su elaborazione dati di vendita NIQ 2024.



matildevicenzi.it

UNA MATTINA D'AUTUNNO

A volte succedono cose che ti mettono di buon umore, ti fanno vedere il mondo con colori più vivi. Pochi giorni fa ero in treno diretta a Rimini. Assodato che mi piace tutta l'Italia, da Bolzano a Palermo, senza dimenticare la Sardegna, trovo fantastica l'allegria che si respira in Emilia-Romagna. Comunque viaggiavamo a bordo di un regionale affollato di persone che andavano alla fiera del turismo, che si erano alzate presto. Accanto a me c'erano queste quattro signore che parlavano di ricette con una sfumatura nella voce che mi ricordava la Fata Turchina di quando ero piccola. «E tu, come lo prepari il ragù? E gli involtini? Ma non mi dire che nel ripieno metti...». Erano le 9 del mattino, l'intero vagone stava per morire di fame. Tutti a un certo punto si sono messi ad ascoltare quasi in

silenzio, a dispetto degli smartphone, a dispetto di tutto quello che ci distrae sempre. Era come se stessero parlando di amanti, anzi sì, parlavano di amore. E allora mi sono detta che in fondo, noi non cuciniamo e basta, e che le riflessioni, le investigazioni che elaboriamo ogni mese, ogni giorno nella nostra redazione sono frutto di molto altro e rispondono a molte altre domande, tutte dalle parti del cuore. E la stessa candidatura della cucina italiana all'Unesco, della quale, come sapete, siamo stati i primi promotori, è racchiusa in quella conversazione su un treno regionale in una mattina di autunno. E sì, io mi sono commossa.

Maddalena Fossati Dondero

@ mfofsati@condenast.it @ maddalenafossati



Maddalena Fossati e lo chef Giancarlo Perbellini poco prima di registrare il podcast *Ora di cena*.



VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

lacucinaitaliana.it

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno sul nostro sito.

Per scrivere alla redazione

cucina@lacucinaitaliana.it o *La Cucina Italiana*, via A. Bordonì 7, 20124 Milano.

In digitale

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App *LA CUCINA ITALIANA* disponibile su Apple Store e Google Play.

Per abbonarsi

Inquadrate il QRcode o chiamate lo 02 86808080.



GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia?
Mettetevi alla prova!



TROVA L'INGREDIENTE CHE NON SERVE IN QUESTE RICETTE REGIONALI

1. BONET, DOLCE TIPICO PIEMONTESE

- ☐ AMARETTI ☐ CACAO AMARO
☐ LATTE ☐ CARAMELLO ☐ RUM

2. COSTOLETTA ALLA MILANESE

- ☐ CARNE DI VITELLO
☐ PANGRATTATO
☐ UOVA ☐ BURRO
☐ OLIO ☐ SALE

3. FONDUTA VALDOSTANA

- ☐ FONTINA DOP
☐ LATTE ☐ UOVA
☐ PANNA ☐ TUORLI
☐ PANE CASARECCIO

1. RUM: NON È PREVISTO L'UTILIZZO DI AROMI ALCOLICI.
2. OLIO: PER FRIGGERE SECONDO LA RICETTA CLASSICA SI UTILIZZA SOLO IL BURRO, MEGLIO SE CHIARIFICATO.
3. PANNA: NON È PREVISTA, SI USANO SOLO IL LATTE E UN PEZZETTO DI BURRO.

TESTI LAURA FORTI, FOTO ARCH. LCI

LA CUCINA ITALIANA

N. 11 – Novembre 2025 – Anno 96°

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
ANGELA ODONE (vice caporedattore) – aodone@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it

STEFANIA VIRONE VITTOR (senior features and web editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
FABIANA SALSÌ – fsalsi.ext@condenast.it

Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it

Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato

Per le ricette: GIORGIO BARGIANI, ALESSANDRO BORGHESE, ARIANNA CONSIGLIO, ORNELLA DA LUZ, SARA FOSCHINI, PIETRO MAGGI, FULVIO MARINO, MARCO MORETTO, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, GIANCARLO PERBELLINI, HERNAN ZAPATA
Per i testi: GIADA BELLEGOTTI, GABRIELE GORELLI, ANDREA LONARDI, SARA MAGRO, MARINA MARAZZA, ELISABETTA MORO, PIER LUIGI PETRILLO, PIETRO RUSSO, FABIANA SALSÌ, VALENTINA VERCCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR, EDIBETA (REVISIONE TESTI)

Per le immagini: GUIDO BARBAGELATA, GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDU, DANNY CHRISTENSEN, GIOVANNA DI LISCIANDRO, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, MARIA GIULIA PIERONI, AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. GETTY IMAGES, AG. IPA, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

SVP Advertising Lead Germany, Italy, France, Spain ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Head of Legal Europe DANIELA PALETTI
Senior Director, Print Production EMEA ENRICO ROTONDI
People Director GIORGIO BERNINI
Finance Director LUCA ROLDI
Director Finance Business Partner CRISTINA PONI
Director Financial Controller MASSIMILIANO LOSEGO
Head of Commerce GAËLLE TOUWAIDE
Head of Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Video Italy IACOPO CARAVAGGI

Advertising sales

Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
Culture Brand & Category Lead LEOPOLDO MUZZI
Digital Media Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
CNCC Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy, Wired) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty & Fashion Key Clients Commercial Director EMMELINE ELIANTONIO
Home & Travel Commercial Director, AD & Traveller Business Director FEDERICA METTICA
Wired & La Cucina Italiana Business Manager & KC account PIERLUIGI PASTRES

Sede: 20124 Milano, via A. Bordini 7 - tel. 0285613000.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0285613000.

F# FRANCHIACORTA

CELEBRATE
ANY
MOMENT

DISCOVER MORE ON F.WINE



*I sapori della montagna
in una forma unica.*



Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna e si caratterizza per un colore paglierino intenso dovuto ai fieni, ai prati e alle essenze presenti in alta quota, con profumi e aromi di frutta fresca e spezie. Un'unicità realizzata artigianalmente nella splendida cornice dell'Appennino emiliano da caseifici e allevatori che contribuiscono a rendere più forte l'economia locale e a preservare il territorio.



* Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio; l'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100 g

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Più grande, insieme.

parmigianoreggiano.com

Seguici sui nostri social
e nel tuo punto vendita.

SOMMARIO

NOVEMBRE 2025

5 Editoriale

13 Notizie di cibo

Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

20 Cibo, amore e fantasia

Polenta, il cibo rifugio

22 Dammi il solito (cocktail)

Giorgio Bargiani ci insegna a preparare un Negroni Extra

24 La cucina italiana verso l'Unesco

La cucina spirituale dei popoli messicani

26 Scegliere il meglio

L'olio extravergine di oliva

28 A tavola con stile

Inspirazioni a partire dal Cappuccino al nero di seppie di Massimiliano Alajmo

30 Peccati di gola

Piatti e ingredienti che confortano: panna, cioccolato, patate, mascarpone, polenta

40 Nel bicchiere

I tre Master of Wine italiani ci spiegano come accompagnare un piatto casalingo a un grande vino

46 Ricettari storici

A cena a casa della marchesa Giulia di Barolo

RICETTARIO

A cura di Giancarlo Perbellini

62 Aperitivi

66 Antipasti

70 Primi

75 Pesci

79 Vegetali

83 Carni

87 Formaggi

91 Dolci

96 Mani in pasta

Fulvio Marino ci insegna a preparare la *micóoula*, un antico lievito valdostano

100 Tecniche e tendenze

La bistecca perfetta: come farla a casa e dove andare a mangiarla al ristorante

106 La Migliore Ricetta Italiana 2025

Le vostre ricette

116 Le ricette del territorio

I sapori del Milanese

125 Come si fa

La pasta frolla

GUIDE

10 Indice delle ricette

10 Le misure a portata di mano

130 Al mercato

132 In dispensa

134 Indirizzi

136 I menù di novembre

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.



70

Passatina di ceci
con umido di calamari

f FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA x X.COM/CUCINA_ITALIANA

@ INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

APERITIVI E ANTIPASTI

Baccalà mantecato al profumo di limone e fava di tonka F 40'	69
Crocchette di patate al provolone M 1h15'	65
Crocchette di rane con bagnet verd M 50'	53
Micóoula M 2h (+4h)	98
Mousse di panna e cavolfiore con caviale e limone F 50' (+1h)	36
Nervetti M 2h40'	120
Polpette di broccoli con maionese alla 'nduja F 50'	65
Taralli al peperone crusco e hummus di barbabietola M 1h (+7h)	65
Torta salata di fillo con salsiccia, patate e funghi chiodini M 1h30'	69
Tortino di zucca, gorgonzola e mostarda M 2h20'	69

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

Acquacotta con il cavolo nero F 50'	112
Cuscus con pesto di rucola, pistacchi e limone F 20'	114
Passatina di ceci con umido di calamari F 1h30'	74
Pasta e patate alla Borghese F 50'	14
Patate alla panna con cipolle caramellate, salsiccia e taleggio F 2h30'	37
Polenta con erbe e uovo al padellino F 1h	111
Polenta morbida con panna e burro salato F 50'	36
Ravioli rustici di carne e amaretti M 1h40'	74



Rigatoni con la salsiccia... a mare F 40'	112
Risotto alla campagnola F 30'	122
Risotto al Martini, agrumi e canestrelli M 1h10' (+2h)	72
Tagliolini ai funghi finferli, timo e speck F 45'	120
Timballa di agnolotti P 3h (+1h)	53

PESCI

Cappon magro scomposto M 1h40'	78
Julienne di seppie croccanti con salsa all'arancia e spinaci F 30' (+1h)	78
Polpettine di orata su polentina morbida M 2h	78

VEGETALI

Cardi alla besciamella F 2h	53
Carote al burro, yogurt al curry affumicato e melagrana F 35'	82
Cipolle ripiene di champignon e nocciole M 2h (+4h)	82
Finocchio ai fiori di sambuco F 15'	114
Sedano rapa arrosto con crema di mandorle e polvere di caffè M 1h15'	82
Tris di funghi porcini M 1h	120

CARNI, UOVA E FORMAGGI

Bavaria Blu Bergader, fichi e cipolla caramellata F 25'	90
Cappello del prete e zucca arrosto F 3h	86
Costata di manzo alla piastra F 25'	102
Costata Ribeye alla piastra F 20'	102
Costine di maiale marinate con sedano rapa e «maionese» di mele M 2h (+12h)	86
Culatta di bue stufata M 4h	54
Petto d'anatra all'arancia e nocciole F 1h (+2h)	86
Robiola di Roccaverano con castagne, cavolfiore e salsa di lamponi F 1h	90
T-bone alla piastra F 25'	102
Tortino di fontina, verza e pane M 40'	90

DOLCI E BEVANDE

Banane caramellate con panna e melagrana F 1h	36
Biscotti di frolla montata M 50'	128
Biscotto di Savoia allo zabaione M 1h30'	54
Crostata Banana Giò M 1h30' (+11h)	111
Crostata con confettura di fragole F 50'	127
Focaccia dolce con uva fragola e semi di coriandolo M 1h (+1h30')	93
Mele ripiene al forno M 1h15'	93
Negroni extra (cocktail) F 8'	22
Pan di Spagna al cacao con crema al caffè e cioccolato fuso M 1h (+2h)	37
Pasta frolla classica M 15' (+1h)	126
Sfogliata alle pere M 1h30'	95
Torta in padella al cioccolato con gelato e amarene F 40'	37
Zuppa inglese M 1h (+1h)	122

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiaini

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo.
65 g di latte. 55 g di olio.
50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio.
70 g di zucchero.
50 g di farina.
40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo.
220 g di latte.
170 g di zucchero.
130 g di farina.
160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio.
5 g di sale grosso.

4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
2 g di farina.
2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo.
250 g di latte.
200 g di zucchero semolato. 150 g di farina.
200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte.
10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero.
10 g di farina.
5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo.
125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso.
4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
PUGNETTO
30 g di riso.
30 g di zucchero.
25 g di farina.

 **che svizzeri.**



I Formaggi dalla Svizzera aggiungono valore
allo stare insieme a tavola con gli amici.

SEMPRE QUALCOSA IN PIÙ.



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



PASQUA

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL



THE FIRST 100 YEARS



NOTIZIE DI CIBO

NOVEMBRE 2025

A CURA DI ANGELA Odone

TESTI V. VERCELLI, FOTO C. CADEDDU, STYLING B. PRADA, PIATTO STEELITE INTERNATIONAL DISTR. DA F.S.G. ITALIA, TOVAGLIA LES OTTOMANS

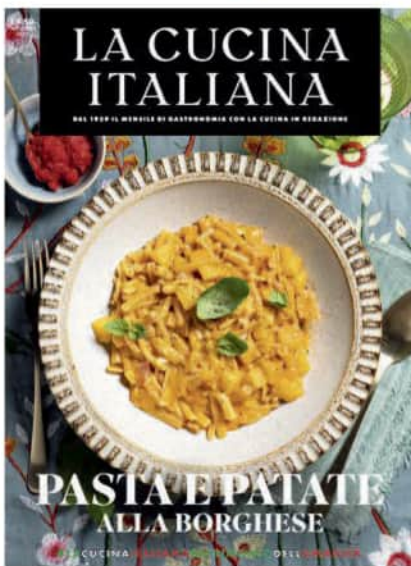


IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ

Proprio come il nome del ristorante di Alessandro Borghese che ci ha preparato questa irresistibile pasta e patate: una ricetta di famiglia che, impreziosita con il suo tocco «da chef», regala un confortevole sapore di casa.

LA PASTA DI ZIO TONINO DI ALESSANDRO BORGHESE

Il celebre cuoco l'ha preparata in diretta da Eataly Milano Smeraldo durante un incontro di Salotto Culinario. Ecco dosi e passaggi per rifarla a casa



Sopra, Eataly Milano Smeraldo, sede degli incontri di Salotto Culinario; a destra, la copertina con la pasta e patate, realizzata durante l'evento. In alto, chef Borghese posa davanti alla foto e un momento dello show cooking con il direttore Maddalena Fossati.

La ricetta

Impegno Facile Tempo 50 minuti
Per 4 persone

«Pelate 150 g di patate a pasta dura e riducetele a cubetti. Tagliate 40 g di guanciale di Amatrice a fettine sottili. Soffriggete 50 g di sedano, 50 g di carota e 50 g di cipolla tritati e rosolatevi uno spicchio di aglio, 20 g di acciughe e un mazzetto con 60 g di rosmarino e 60 g di salvia; unite le patate e fate insaporire per un minuto. Bagnate con 40 ml

di vino bianco, lasciate evaporare, poi aggiungete 60 g di pomodoro pelato e 20 g di doppio concentrato di pomodoro. Coprite con acqua e cuocete per 8-10 minuti, poi unite 180 g di pasta mista (io uso Pasta Armando) e portatela a cottura. Mantecate con 60 g di pecorino romano stagionato 18 mesi, 60 g di Parmigiano Reggiano Dop stagionato 30 mesi e 60 g di provola affumicata, regolando di sale e di pepe. Lasciate intiepidire e servite con basilico fresco».

UN PATRIMONIO CHE CREA IDENTITÀ



Ci siamo quasi. Nei primi giorni di dicembre sapremo se la cucina italiana diventerà patrimonio UNESCO, sì, la missione alla quale ci siamo dedicati negli ultimi cinque anni. Tanti i nostri amici sostenitori, tra cui la **Borsa Mediterranea del Turismo Archeologico** (BMTA, dal 30 ottobre al 2 novembre) a Paestum, e **Baccanale**, una rassegna sulla cultura del cibo, che, a Imola dal 25 ottobre al 16 novembre, esplora il mondo delle spezie tra gastronomia, storia, contaminazioni. Due occasioni per ribadire il valore dell'impresa anche con il contributo della nostra rivista e la partecipazione del direttore Maddalena Fossati nei momenti di dibattito. Prima alla presentazione di Baccanale del 26 ottobre, nel ruolo di speaker insieme al professore di Storia dell'alimentazione Massimo Montanari. Poi, il prossimo 30 ottobre, come moderatrice della conferenza di apertura della Borsa di Paestum.

SARA MAGRO
borsaturismoarcheologico.it;
baccanaleimola.it





BEST BURRATA 2024

Unica perché premiata come migliore burrata del mondo.



Burrata Deliziosa

Realizzata a mano con latte del territorio, ha conquistato
la medaglia d'oro al World Championship Cheese Contest 2024.



UN SAPORE CHE TI PUGLIA

L'UNIONE FA LA FORZA

A Fabriano, in provincia di Ancona, nasce il nuovo showroom Franke Home Solutions per raccogliere sotto lo stesso tetto i due brand principali del gruppo, Franke, che produce sistemi integrati per la cucina, e Faber, specialista del trattamento dell'aria, e accogliere tutti coloro che vogliono scoprire le novità che i due marchi propongono. Inaugurato per il 70° anniversario di Faber, lo spazio si sviluppa su 650 metri quadrati ed espone oltre 130 prodotti. Un luogo che racconta storia, innovazione e visione sul futuro. franke.com faberspa.com

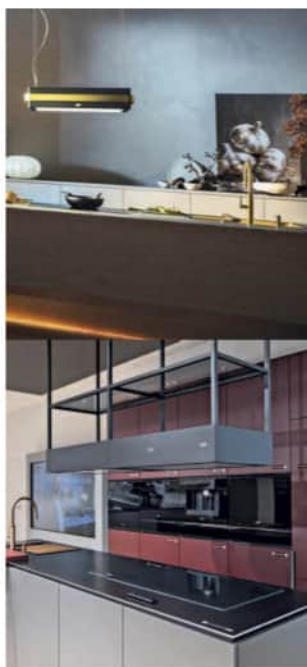


LE DONNE EROICHE DEL VINO: STORIE DI TERRA E DI CUORE

Un viaggio che parte tra i filari, dove ventidue donne trasformano il vino bio in una scelta di vita, e arriva in tavola

Hanno gli occhi che brillano di una luce speciale ed emanano un'energia potente le ventidue produttrici che fanno parte di *Le Donne Eroiche del Vino Biologico*. Le abbiamo ascoltate parlare del loro lavoro durante una cena che inaugura il loro ingresso nella carta dei vini de Il Ristorante - Niko Romito di tutti i Bvlgari Hotels & Resorts del mondo. Una carta che non è solo una selezione, ma un racconto di passione, equilibrio e visione. Le protagoniste, insieme al vino, sono donne che, con gesti antichi e pensiero innovativo, hanno trasformato la viticoltura

biologica in un linguaggio di vero rispetto per la natura. Maria Ernesta Berucci (in alto a sinistra), Elisabetta Foradori (in alto a destra), Francesca Balestrieri (in basso a sinistra), Ilaria Salvetti (al centro), Arianna Occhipinti (in basso a destra) e tante altre, dal Trentino alla Sicilia, hanno dimostrato che si possono fare grandi vini anche così, senza compromessi. Bvlgari con questa collaborazione celebra la forza creativa e il talento femminili, la biodiversità, la bellezza e la bontà dei prodotti del nostro Paese: in ogni calice troverete un po' di poesia. bvgarihotels.com



GOLOSO CHI LEGGE



La storia in «technicolor» della nascita di questo ristorante (che è già nella storia) con anche tutte le ricette. *Cracco in Galleria*, G. Zanatta, L'ippocampo, 49, 90 euro.



Avreste detto che la Liguria è la regione con più pasticcerie storiche? Partite per un viaggio che profuma di burro e zucchero dal Piemonte alla Sicilia. *40 pasticcerie storiche da provare una volta nella vita*, 24Ore Cultura, 43 euro.



C'è l'incanto del nostro Sud nelle foto del tedesco Uli Weber. Parte del ricavato andrà a Save the Olives (che lotta contro la Xylella). *Helen Mirren, Denis Curti, Il Mezzogiorno*. Photo Uli Weber, Electaphoto, 40 euro.

**COSÌ BUONO CHE
NON HA BISOGNO
DI NASCONDERSI
DIETRO UNA FETTA
DI PANE.**



**PIACERE, PROSCIUTTO
DI PARMA.**



Ti presentiamo il Prosciutto di Parma.
Un'eccellenza italiana certificata DOP,
fatta solo con ingredienti naturali.
Non è crudo, è Parma.



PIATTI DA GUARDARE E DA ASSAGGIARE

*A San Paolo, in Brasile, torna
la Settimana della cucina regionale italiana*



Dal 20 al 26 ottobre, venti chef italiani sono ospiti di altrettanti ristoranti di San Paolo. Uno per ogni regione, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia. Come ogni anno, il Consolato italiano in Brasile dedica una **settimana alla cucina regionale italiana** (siamo alla XIV edizione) per promuoverne l'infinita varietà. Ma questo è un anno speciale, in attesa della candidatura all'UNESCO: all'evento si aggiungono anche due talk del professor Pier Luigi Petrillo e del nostro direttore

Maddalena Fossati Dondero, il 21 ottobre al Colégio Dante Alighieri e il 23 all'Istituto Italiano di Cultura insieme all'inaugurazione di una mostra che presenta venti piatti tradizionali fotografati da Riccardo Lettieri, storico collaboratore di *La Cucina Italiana*: sarde in saor alla veneta, minestra di lenticchie umbre, trippa alla romana, caponata siciliana e tante altre ricette tipiche. Per un viaggio nel Belpaese attraverso i suoi sapori. S.M.



MELE E STELLE DELL'ALTO ADIGE

Un mese dedicato all'arte, alla musica, alla letteratura e alla cucina: la mela Marlene festeggia il suo trentesimo compleanno con un concorso (fino al 15 novembre) che valorizza il Sudtirolo, dove è nata. Il premio per la ricetta migliore a base di mele è infatti un soggiorno in un maso del Gallo Rosso e tante esperienze. Come lo stage di una settimana con lo chef Norbert Niederkofler nel suo ristorante Atelier Moessmer, tre stelle Michelin. S.M. 30.marlene.it

IL RISTORANTE

Il Contraste, ristorante con una stella Michelin, festeggia il suo decimo compleanno: un decennio di successo per lo chef Matias Perdomo, uruguayano ma ormai milanese di adozione, e i suoi soci Thomas Piras e Simon Press.

Il ristorante Impreziosito dalla recente ristrutturazione (2024) il Contraste accoglie i clienti in ambienti che somigliano a un teatro. Un contesto adatto al tipo di cucina molto esperienziale che offre: affreschi, tendaggi e dettagli di design accompagnano la degustazione.

Il menù È in linea con la cucina sempre anticonvenzionale di Perdomo: si chiama «Contrario» ed è un vero e proprio format teatrale, un evento che riavvolge il tempo e spezza le regole, coinvolgendo i clienti nella performance. Le portate riavvolgono il tempo cominciando da dessert e caffè, «lasciati» come sbocconcellati su una grande tavolata riccamente imbandita e già molto... vissuta (nella foto più in basso) e arrivando fino all'aperitivo. Con tante sorprese, un piatto dopo l'altro. Un format che si ripeterà fino a dicembre, mentre sono anche disponibili per le serate «normali» i menù Riflesso e Riflessioni.

Il giudizio Non è mai soltanto una cena, da Contraste, ma sempre un'esperienza da ricordare, che va oltre la cucina (buonissima): storie, sperimentazioni, sorprese, pensieri. Il cliente, sicuramente, è al centro dell'attenzione. LAURA FORTI



Alto Adige

Vini pregiati, esperienze straordinarie



L'enoturismo in Alto Adige è molto più di una semplice vacanza: è un'esperienza autentica, viva e coinvolgente. È un viaggio tra sapori intensi, natura indimenticabile e cultura locale, dove il vino si scopre con i sensi, ma soprattutto si vive. Qui i vini nascono in un ambiente unico: accarezzati dal sole mediterraneo, coltivati tra le montagne e lavorati da mani esperte, raccontano storie vere e appassionate. Ma il bello è che puoi viverli da vicino. A piedi o in bici, gli itinerari tra i vigneti ti portano in mezzo a paesaggi incredibili, cantine dal design sorprendente e, soprattutto, ti permettono di incontrare chi il vino lo crea ogni giorno. Degustazioni, chiacchiere con i vignaioli, esperienze autentiche: ogni tappa è un momento da ricordare – e da condividere.

www.vinaltoadige.com

Südtirol Wein
Vini **Alto Adige**



POLENTA, IL CIBO RIFUGIO

*Non è nata gialla,
ma con le fave. Ha sfamato
gladiatori muscolosi
e contadini pellagrosi.*

*Unisce il sapore
del bel tempo antico
al piacere della festa*

DI ELISABETTA MORO

Polentoni si nasce o si diventa? A leggere la storia d'Italia è vera la prima. Siamo nati, cresciuti e pasciuti con questo piatto elementare, ma al tempo stesso nutriente. Perché è dal tempo dell'Impero Romano che nel Bel Paese si gira la polenta nel paiolo. Si chiamava *puls*, ed era fatta con la farina di cereali come il farro e il miglio. Non era considerata un cibo da poveri, semmai era la «Razione K» dei gladiatori, che venivano nutriti con scodelle di polenta e fave, la cosiddetta *puls fabata*. Un alimento talmente identitario che una delle tribù più importanti era la *Gens Fabia*, che deriva il suo nome dalla fava, in latino *faba*. Grazie all'aggiunta di questo legume il piatto diventava calorico e proteico insieme. Adatto a scolpire bicipiti e ventri a tartaruga.

L'opposto di quello che secoli più tardi ha prodotto la polenta di mais nell'Italia contadina che piangeva miseria. E la fettina gialla la sfregava sull'aringa appesa al soffitto, per recuperare un po' di sapidità da un pesce che penzolava come un miraggio di sazietà. Purtroppo, il mais giunto dagli altipiani americani, per sua natura privo di vitamina B3 biodisponibile, consumato tutti i santi giorni era diventato la causa principale della pellagra. Una malattia causata dalla malnutrizione che da noi è stata debellata dopo la Seconda guerra mondiale, quando la polenta da piatto unico è diventata un accompagnamento di carni, uova, formaggi, pesce e verdura.

L'Italia del miracolo economico l'ha letteralmente conciata per le feste, arricchendola con burro, latte e formaggio. Ogni provincia la fa a modo suo. Chiara,



scura, soda, cremosa. Quel che non cambia è il gusto del passato e la sensazione di benessere che restituisce a ogni assaggio. Tipico effetto da cibo rifugio.

In questo senso aveva proprio ragione il filosofo greco Epicuro, il maestro dei piaceri, quando diceva che gli bastava della buona polenta e dell'acqua cristallina per sentirsi come Zeus. Come dire che anche i sapori più semplici possono essere divini e renderci felici, tutto sta a saperli apprezzare. ■



Elisabetta Moro
Professore ordinario di Antropologia culturale e di Storia della gastronomia dei Paesi mediterranei all'Università di Napoli SOB. Condirettrice del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea. Autrice del libro *Mangiare come Dio comanda*, Einaudi.

IL MEGLIO PER CHI DÀ IL MEGLIO DI SÈ.

A CHI AMA CUCINARE,
BAUER DEDICA
I PIÙ PREGIATI INSAPORITORI.
IN CUBETTO, GRANULARI O IN CREMA.
ANCHE BIO. SOLO NATURA,
ZERO ADDITIVI O CONSERVANTI.
SOLO BONTÀ E BENESSERE.



INQUADRA IL QR CODE



E SCOPRI DI PIÙ

dal 1929
Bauer
TRENTINO

NEGRONI EXTRA

*Un poco meno dolce dell'originale
e con un tocco di macchia
mediterranea grazie all'elicriso.
Per stupire con misurata eleganza*

DI ANGELA ODONE



La ricetta

TEMPO 5-8 MINUTI
PER 1 DRINK

20 ml gin
20 ml bitter Campari
20 ml vermut extra dry
20 ml vermut rosso
20 ml acqua di elicriso (in vendita online, nei negozi di prodotti naturali o in erboristeria;
l'*Helichrysum italicum* ha note che ricordano la liquirizia)
acqua di foglie di arancio Essentia Santa Bianca (in vendita online)
1 grosso cubetto di ghiaccio

Mescolate gin, vermut extra dry e acqua di elicriso in un bicchiere. In un altro bicchiere fate lo stesso con vermut rosso e bitter: otterrete un mix trasparente e uno rosso acceso. Disponete il grosso cubetto di ghiaccio nel bicchiere di servizio. Versatevi prima il mix rosso, poi quello trasparente, quindi miscelate delicatamente. Completate con una spruzzata di acqua di foglie di arancio e servite. **DA SAPERE** Conservate in frigorifero gli ingredienti, in questo modo saranno già freddi quando li userete.



GIORGIO BARGIANI

Pisano, inizia il suo percorso in Toscana per approdare nel 2014 al pluripremiato Connaught Bar di Londra, dove al fianco del mentore Ago Perrone inizia una rapida crescita. Insignito del titolo di International Bartender of the Year a Tales of the Cocktail nel 2023, di recente Giorgio ha disegnato la sua prima collezione di bicchieri con Nude Glass.

Bicchiere Cocktail Glass Short della linea Bar/ Giani Collection **Nude Glass**.

Federica Brignone
Campionessa del Mondo
Sci Alpino

Sofia Goggia
Campionessa Olimpica
Sci Alpino



Grana Padano ha a cuore lo sport.

Ricco di calcio, proteine
e naturalmente senza lattosio.



Un'emozione italiana.



OLIMPICO AND PARALIMPICO
SPONSOR OF MILANO CORTINA 2026



LA CUCINA SPIRITUALE DEI POPOLI MESSICANI

La tradizione riconosciuta dall'Unesco è il rituale sacro del preparare, condividere e mangiare il cibo DI **PIER LUIGI PETRILLO**

A 300 chilometri da Città del Messico vive ancora l'antico popolo *Purépecha* che, tra il periodo neolitico e l'età del bronzo, nella preistoria, fu una potenza mesoamericana di grandissima importanza. Nel 2010 (vero e proprio anno di grazia per la cultura gastronomica) l'UNESCO ha proclamato la cucina tradizionale di questo popolo, che ora vive nello Stato del Michoacán, patrimonio culturale immateriale.

Le popolazioni indigene messicane assegnano al cibo un ruolo sacro: sia l'atto del mangiare che quello del cucinare sono i modi attraverso cui si mantiene viva la relazione tra umano e divino. In questa cultura, il pasto diventa strumento di interazione con la divinità, e la cucina tradizionale è un modo per assicurare un permanente dialogo tra l'uomo e gli dei. Nella concezione michoaca riconosciuta dall'UNESCO patrimonio dell'umanità, infatti, il mondo origina da tre alimenti: il mais,

i fagioli e il peperoncino. Su queste tre materie prime si basa quasi interamente il regime alimentare delle comunità indigene e con esse si cucinano piatti che scandiscono ancora oggi il corso della vita dei singoli membri, in occasione di cerimonie o festività.

La profonda tensione culturale che scaturisce da una simile concezione ha portato nel corso dei millenni allo sviluppo di tecniche di coltivazione rispettose dell'ecosistema e tali da assecondare la dinamica relazionale tra sacro e profano. Questo insieme di usi e di saperi è la componente originaria di un modello culturale più complesso che affonda le radici in un'articolata interpretazione della nascita e della composizione del cosmo, e del rapporto fra questo e gli esseri umani che lo popolano. Per questo nel Michoacán il cibo accompagna la vita degli individui dalla loro nascita fino alla loro morte, quando si rende omaggio ai parenti scomparsi e agli spiriti offrendo

loro, secondo rituali sacri codificati, il cibo, specialmente nel mese di novembre.

Per questo la tradizione riconosciuta dall'UNESCO non è la cucina messicana, come erroneamente si sente dire, ma un rituale sacro che affonda le proprie origini nelle culture indigene dei popoli del Michoacán e assegna alle pratiche agricole e al cibo una funzione ultraterrena. ■

Pier Luigi Petrillo è professore ordinario e direttore della Cattedra UNESCO sul patrimonio culturale immateriale presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza. Curatore



di numerosi dossier di candidatura all'UNESCO, è stato il primo italiano a presiedere l'Organo degli esperti mondiali ICH UNESCO. È autore del libro *Tutti a tavola. Perché la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità*, Laterza, 2025.

UN VASETTO
DI BIODIVERSITÀ



icbadvertising.com

Irene, socia apicoltrice di Conapi.



Noi di Mielizia ci siamo presi un impegno con la natura. Da sempre difendiamo le api, l'ambiente e la biodiversità, consapevoli del ruolo fondamentale dell'apicoltura nell'ecosistema. Siamo l'unica filiera del miele in Italia e, con oltre 600 apicoltori e 110.000 alveari, coltiviamo la biodiversità del territorio italiano e garantiamo prodotti buoni, tracciati e di alta qualità. Crediamo in quello che facciamo e proponiamo un nuovo modo di alimentarsi e di vivere, che guardi al futuro. Perché in ogni vasetto di Mielizia c'è tutto il nostro impegno, e si sente.



INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ecco come capire quando è davvero eccellente A CURA DI VALENTINA VERCELLI

RICONOSCI LA QUALITÀ ATTRAVERSO I SENSI

I consigli di Marcello Scoccia, Presidente di Onaoo, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva.

VISTA – Il colore può variare dal verde intenso al giallo dorato, a seconda della zona di produzione, della varietà e della maturazione delle olive, ma non determina la qualità: nei test ufficiali gli oli vengono assaggiati in bicchierini di vetro scuro.

OLFATTO – I profumi spaziano dalle note fruttate a quelle delle olive appena raccolte; frequenti gli aromi che ricordano l'erba tagliata, il carciofo o il pomodoro. Si possono avvertire anche note di mandorla, mela o pinolo. Non deve avere sentori di muffa o di rancido.

TATTO – Può avere una consistenza densa e avvolgente e può provocare una sensazione di pizzicore in gola quando è fresco di spremitura.

GUSTO – Armonioso con sensazioni fruttate, amare e piccanti.

COME SI CONSERVA

Suoi nemici sono l'aria, la luce e il calore. Meglio utilizzare bottiglie di vetro scuro e di piccole dimensioni, chiuse ermeticamente e tenute lontano dai fuochi in cucina. La durata dipende dalla qualità di partenza: un olio eccellente, con marcate note fruttate e vegetali e sensazioni di amaro e piccante, avrà una vita più lunga. Incide molto anche la varietà delle olive impiegate: gli oli più strutturati, con intense note di fruttato amaro e di piccante e un maggiore quantitativo di polifenoli, si conservano meglio.

MONOCULTIVAR VS BLEND

Gli oli monovarietali, cioè gli oli extravergine che vengono ottenuti spremendo solo una varietà di olive (cultivar), esaltano le caratteristiche della cultivar e del territorio di provenienza. I blend, oli extravergine nati dall'assemblaggio di più varietà, hanno aroma e sapore bilanciati e costanza gustativa.

PERCHÉ È IL MIGLIORE?

L'olio extravergine di oliva, ricco di polifenoli, vitamine e grassi monoinsaturi benefici per la salute, è un vero elisir di lunga vita. A differenza della maggior parte degli oli vegetali in commercio, è ottenuto esclusivamente attraverso processi meccanici e fisici che ne preservano qualità organolettiche e nutrienti.

Pane e olio

Funzionano gli abbinamenti per concordanza: un pane dal gusto delicato si abbina bene a un olio a tendenza dolce, mentre un pane saporito si accompagna meglio a un olio strutturato.

Come si abbina?

Bisogna considerare l'olio extravergine di oliva come un vero e proprio ingrediente, perciò sarebbe opportuno averne a casa almeno tre tipi.

Un fruttato leggero, come un taggiasca, accompagna le pietanze senza

prevaricarle e va d'accordo con pesci delicati dalle cotture semplici. Un fruttato medio, come un nocellara, accompagna bene le verdure, sia crude sia cotte, e i pesci grassi.

Un fruttato intenso, come un coratina, è adatto con le carni e i legumi.

Con che vino?

I fruttati leggeri si accompagnano a bianchi freschi e delicati, dalla gradazione alcolica contenuta; i fruttati medi stanno bene con i bianchi più intensi, le bollicine fragranti e con i vini rosati, mentre con i fruttati intensi si può provare l'abbinamento con rossi di media struttura, come un Chianti Classico d'annata.

NEI COCKTAIL

È un ingrediente

che modifica sia il gusto sia la texture dei cocktail, rendendoli più consistenti e vellutati al palato.

Tra i classici che si possono rivisitare con l'aggiunta di olio extravergine ci sono il Martini, il Bloody Mary e il Gin Sour. Non mancano

le versioni create da celebri chef, come lo Spritz Oil al tabasco verde di Claudio Sadler.

BIANCO E NERO IN TAZZA

Il signature dish firmato da Max Alajmo è un gioco di stile e fantasia che ha trasformato un gesto quotidiano in esperienza d'autore

Il Cappuccino Day del prossimo 8 novembre trova un'eco perfetta nel piatto-simbolo di Massimiliano Alajmo: il Cappuccino al nero di seppie. In carta a Le Calandre dal 1997, è ancora oggi una delle creazioni più emblematiche del tre stelle Michelin. Dal dialogo tra la *Nouvelle Cuisine* di Alain Chapel e la visione caleidoscopica di Alajmo nasce un'icona italiana, capace di fondere gioco e poesia visiva e di generare variazioni sul tema – dall'evoluzione Murrina di Le Calandre al Laguna del Quadri di Venezia fino al Majorelle del Sesamo a Marrakech. Servito in trasparenza, il piatto gioca con la verticalità

delle stratificazioni: bianco e nero come tratti di un disegno a china. La crema di patate assume il ruolo del latte, la seppia quello del caffè. E quando il cucchiaino affonda, in un solo boccone s'intrecciano consistenze, temperature e sapori diversi: un piccolo miracolo di ingegneria del gusto, essenziale nell'apparenza e sorprendente nella profondità, che evoca il rassicurante ricordo del primo gusto. Così, nel contrasto del bianco e nero, il piatto racconta la sua essenza: elevare ingredienti semplici a gesto d'autore, con la leggerezza dell'ironia e la forza di uno stile senza tempo.

STEFANIA VIRONE VITTOR



Il Cappuccino al nero di seppie di Massimiliano Alajmo.



1. Maglione oversize in maglia fine, collo polo con finiture a contrasto di **Sandro**. sandro-paris.com **2.** Giocoso set da caffè e tè Carte Blanche di **Serax**. serax.com

3. Piatto della collezione Memphis, nasce come evoluzione dell'iconica Boule di **Villeroy & Boch**. villeroy-boch.it **4.** Linee curve e allungate come il corpo femminile per gli occhiali Violeta di **Lapima**. lapima.com **5.** Padella 1 manico 28 cm in acciaio inox di **Andrea Fontebasso** 1760 linea Luxury Design. tognana.com

6. Abito midi in twill di seta stampata «Nadia» di **Mantero 1902**. mantero.com **7.** Gilet matelassé in pelliccia sintetica Shetland **Longchamp**. longchamp.com **8.** Può essere uno sgabello, un semplice supporto o un elemento scultoreo in marmo di **Luce di Carrara**. lucedicarrara.it **9.** Design avanguardista ispirato all'arte scultorea e onirica per le scarpe RIVA - Limited Edition di **Sebastian Milano**. sebastianmilano.com **10.** Girocollo in pelle di pitone stampata con cameo floreale stilizzato, **12PM**. 12pm.it



Una bontà
che appartiene a tutti
formaggio



LASCIATI ISPIRARE, SCOPRI
LE RICETTE CON PIAVE DOP!

formaggiopiave.it



COME UN ABBRACCIO

POLENTA

MORBIDA CON BURRO

SALATO E NOCCIOLE

La voluttuosa pienezza del mascarpone, l'irresistibile consistenza della panna, l'invito del cioccolato fuso che cola... L'inverno è alle porte ma noi abbiamo le ricette giuste per piccoli momenti di felicità

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS, TESTI VALENTINA VERCELLI
FOTO RICCARDO LETTIERI, STYLING BEATRICE PRADA

Ciotola e piattino,
Manuela Metra,
plaid **Ikea**. A fianco,
cucchiaino della polenta
Sambonet.

PANNA

BANANE CARAMELLATE CON PANNA E MELAGRANA



Piatti della mousse
di panna e delle patate
Manuela Metra,
plaid Ikea.

PANNA

MOUSSE DI PANNA E CAVOLFIORE
CON CAVIALE E LIMONE

PATATE

ALLA PANNA

CON CIPOLLE CARAMELLATE,
SALSICCIA E TALEGGIO



CIOCCOLATO

TORTA IN PADELLA AL CIOCCOLATO
CON GELATO E AMARENE

Piatto e ciotole
Manuela Metra,
plaid Ikea.

MASCARPONE

PAN DI SPAGNA AL CACAO
CON CREMA AL CAFFÈ
E CIOCCOLATO FUSO



JOËLLE NÉDERLANTS

Anche se ormai da decenni è italiana d'adozione (per anni nostra responsabile di cucina qui a Milano e oggi trasferita a Livorno, proprio sul mare), Joëlle custodisce tra i suoi ricordi la cucina e gli abbinamenti di sapori del suo Belgio. In questo servizio sono tornati a galla, insieme a un sorriso di felicità che le ha illuminato il volto per tutta la giornata. Il suo piatto *madeleine*? Le patate alla panna, con cipolle caramellate, salsiccia e taleggio.



POLENTA MORBIDA CON PANNA E BURRO SALATO

Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 litro latte
300 g farina di mais per polenta
150 g panna
60 g burro salato
60 g nocciole
noce moscata – sale

Portate a bollire un litro di acqua con un litro di latte, regolando di sale. Unite la farina di mais e cuocete per 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Semimontate con una frusta la panna, regolando di sale.

Spezzettate e tostate le nocciole in una padella.

Distribuite la polenta nei piatti e adagiatevi sopra 10 g di burro salato per ciascuno; completate con 2 cucchiaini di panna, una grattugiata di noce moscata e le nocciole spezzettate.

BANANE CAMELLATE CON PANNA E MELAGRANA

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g panna
200 g gelato al fior di latte
70 g burro
40 g cioccolato fondente
30 g farina 00
30 g farina di mandorle
4 banane non troppo mature
2 melagrane
zucchero semolato
sale

Preparate un crumble, impastando 30 g di burro con la farina 00, la farina di mandorle, 30 g di zucchero semolato e un pizzico di sale, finché non otterrete un composto granuloso. Stendetelo su una teglia ricoperta con carta da forno, lasciatelo riposare in frigorifero per 20 minuti, poi infornatelo a 180 °C per altri 20 minuti. Lasciate raffreddare e sbriciolatelo, ottenendo un crumble.

Spezzettate il cioccolato e fondetelo al microonde o a bagnomaria.

Spremete le melagrane, tenendo da parte qualche chicco per la guarnizione finale; filtrate il succo ottenuto e riducetelo sul fuoco con 40 g di zucchero per circa 5 minuti, finché non avrà una consistenza sciropposa.

Sbucciate le banane e tagliatele a metà per il lungo.

Sciogliete 40 g di burro con 2 cucchiaini di zucchero in una padella, finché

non comincerà a caramellare; rosolatevi le banane dalla parte del taglio per un minuto, quindi voltatele e rosolatele ancora per 30 secondi.

Montate la panna e distribuitela su un piatto di portata. Adagiatevi sopra le banane, completate con palline di gelato al fior di latte, il crumble, lo sciroppo di melagrana, i chicchi tenuti da parte e il cioccolato fuso.

MOUSSE DI PANNA E CAVOLFOIRE CON CAVIALE E LIMONE

Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

450 g cavolfiore pulito
250 g panna fresca
200 g pane casareccio
del giorno prima
70 g caviale, o uova di trota,
o uova di lompo; in alternativa
va benissimo anche la bottarga
40 g burro
peperoncino in polvere
limone
sale – pepe

Dividete il cavolfiore in cimette e cuocetelo in abbondante acqua bollente salata per 5-6 minuti.

Sciogliete il burro in una padella, con ½ cucchiaino di peperoncino in polvere e un bel pizzico di sale; rosolatevi le cimette di cavolfiore per circa 8 minuti, quindi unite 40 g di panna e proseguite la cottura fino ad asciugare la parte liquida.

Frullate tutto con un frullatore a immersione, finché non otterrete una crema, unite un cucchiaino di succo di limone, regolate eventualmente di sale e di pepe e riponetela in frigorifero per 1 ora.

Montate in una planetaria 200 g di panna con una presa di sale, quindi amalgamatevi delicatamente la mousse di cavolfiore.

Affettate molto sottilmente (possibilmente con l'affettatrice) il pane, quindi disponete le fette ottenute su una teglia e infornatele a 180 °C per 5 minuti, finché non saranno dorate e croccanti.

Distribuite il caviale sulla mousse di cavolfiore, completate con una grattugiata di scorza di limone e servite con le fette di pane croccante.

PATATE ALLA PANNA CON CIPOLLE CARAMELLATE, SALSICCIA E TALEGGIO

Impegno Facile
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,2 kg patate
1 kg cipolle bionde
200 g taleggio
200 g panna
150 g latte
200 g salsiccia tipo luganega
burro
noce moscata
timo
zucchero semolato
sale – pepe

Sbucciate le patate e tagliatele a fettine molto sottili con l'aiuto di una mandolina. Sbollentatele in acqua salata per un minuto e mezzo, poi scolatele e asciugatele con carta da cucina oppure un canovaccio pulito.

Mondate le cipolle e tagliatele a fettine sottili.

Sciogliete 30 g di burro in una padella, cuocetevi le cipolle, regolando di sale e insaporendo con le foglioline di un paio di rametti di timo, per circa 25 minuti, quindi unite un cucchiaino di zucchero e proseguite la cottura per altri 10 minuti, finché non saranno caramellate.

Eliminate il budello di 150 g di salsiccia e dividetela in piccoli tocchetti.

Imburrate una teglia rotonda (ø 26 cm). Disponete un primo strato di patate nella teglia, quindi ricopritelo con un sottile strato di cipolle caramellate e con tocchetti di salsiccia. Ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti, terminando con le patate.

Portate a bollire il latte con la panna, insaporendo con un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Versate il liquido nella teglia delle patate, quindi copritela con un foglio di alluminio imburato e infornate, posizionando la teglia su una leccarda, a 180 °C per 1 ora.

Sfornate, togliete l'alluminio e cuocete ancora per 20 minuti, poi distribuite sulla teglia il taleggio tagliato a fette sottili e infornate di nuovo per 3-4 minuti.

Sgranate 50 g di salsiccia e rosolatela in una padella per 5 minuti.

Servite la teglia di patate, completando con una macinata di pepe e la salsiccia rosolata.

TORTA IN PADELLA AL CIOCCOLATO CON GELATO E AMARENE

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

500 g gelato al fior di latte
300 g cioccolato fondente
200 g burro
160 g zucchero semolato
6 uova
amarene sciroppate
amaretti
sale

Tritate grossolanamente il cioccolato e fondetelo con il burro.

Sbattete le uova con lo zucchero e un pizzico di sale e unitele al composto di burro e cioccolato.

Trasferite il composto in una casseruola bassa (ø 26 cm) che possa andare in forno. Infornate a 180 °C per 20 minuti.

Sfornate, lasciate intiepidire per una decina di minuti e servite la torta direttamente nella casseruola, completando con gelato al fior di latte, amarene sciroppate e amaretti sbriciolati.

PAN DI SPAGNA AL CACAO CON CREMA AL CAFFÈ E CIOCCOLATO FUSO

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo

RICETTA PER 8-10 PERSONE

PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO

55 g zucchero semolato
55 g farina 00
40 g olio di semi
30 g latte
15 g cacao
2 g lievito in polvere
3 uova
caffè della moka
amaro al caffè
burro e farina per lo stampo
sale

PER LA CREMA AL CAFFÈ

300 g mascarpone
150 g latte
50 g caffè della moka
40 g zucchero semolato
15 g amido di mais
2,5 g gelatina alimentare in fogli

2 tuorli
amaro al caffè
**PER IL CIOCCOLATO FUSO
E PER COMPLETARE**
70 g cioccolato fondente

PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO

Montate gli albumi a neve, quindi **unite** lo zucchero in due tempi e un pizzico di sale. Continuate a montare finché non otterrete un composto molto sodo.

Aggiungete i tuorli amalgamandoli delicatamente con una spatola.

Setacciate la farina con il cacao e il lievito e unitela al composto mescolando delicatamente per ottenere un impasto liscio.

Emulsionate il latte con l'olio, quindi unitevi $\frac{1}{3}$ dell'impasto appena preparato. Amalgamate molto delicatamente, poi versate il composto ottenuto nei $\frac{2}{3}$ dell'impasto rimasto, mescolando con una spatola sempre con cautela.

Trasferite il composto ottenuto in una teglia rotonda imburata e infarinata (ø 20 cm) e infornate a 180 °C per circa 25 minuti. Sfornate il pan di Spagna, lasciatelo raffreddare, quindi sformatelo e bagnatelo con una tazzina di caffè, corretto con 3 cucchiaini di amaro al caffè.

PER LA CREMA AL CAFFÈ

Mescolate tuorli, amido e zucchero.

Portate a ebollizione il latte con il caffè, quindi versatelo sui tuorli precedentemente amalgamati; mescolate bene, quindi riportate tutto sul fuoco e fate addensare fino quasi al bollore, ottenendo una crema pasticciera.

Ammollate in acqua fredda la gelatina, strizzatela bene e unitela alla crema pasticciera ancora calda, mescolando fino a che non si sarà perfettamente sciolta. Coprite la crema con una pellicola a contatto, riponetela in frigorifero per 2 ore.

Frullate la crema pasticciera, unendo 2 cucchiaini di amaro al caffè, quindi montatela con il mascarpone.

PER IL CIOCCOLATO FUSO

E PER COMPLETARE

Spezzettate 50 g di cioccolato e fondetelo al microonde o a bagnomaria.

Distribuite la crema al caffè sul pan di Spagna, irroratela con il cioccolato fuso, a temperatura ambiente, completate con 20 g di cioccolato fondente a scaglie e servite.

LE FILIERE DELL'ECCELLENZA

Dopo che Parma è diventata Città Creativa UNESCO per la Gastronomia nel 2015, è nata nel 2017 la Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, con l'obiettivo di promuovere la cultura legata al patrimonio enogastronomico locale. In otto anni di lavoro i risultati ottenuti sono strabilianti. È stato creato il brand Parma Food Valley per valorizzare, con il coinvolgimento di istituzioni pubbliche e private, le sei filiere del territorio, che rendono Parma una vera capitale mondiale del gusto: il Prosciutto di Parma DOP, il Parmigiano Reggiano DOP, il latte, le alici, la pasta e il pomodoro. Negli ultimi sei anni il fatturato delle sei filiere è cresciuto del 22%, passando dai 9,3 miliardi di euro del 2019 agli 11,5 miliardi del 2024, grazie anche al boom dell'export che ha segnato un +67% nel periodo.

Il comparto, che intreccia innovazione, rispetto e attenzione alla sostenibilità, coinvolge oltre 1.500 tra aziende alimentari e dell'impiantistica alimentare e dà lavoro a 25.000 persone. La Fondazione, che promuove il territorio anche attraverso importanti eventi come Cibus e la Cena dei Mille e si è fatta promotrice della candidatura della Cucina Italiana a patrimonio UNESCO, si prepara al prossimo appuntamento di rilievo internazionale: il 12 dicembre i prodotti delle sei filiere saranno protagonisti nella sede delle Nazioni Unite a New York, per l'evento di gala dei premi UNCA, durante il quale sarà svelato anche il "Cittadino globale dell'anno", riconoscimento che in passato è andato a personaggi del calibro di Stevie Wonder, Leonardo DiCaprio, Sharon Stone, Andrea Bocelli e Angelina Jolie.



La lunga tavolata allestita nel centro della città per la Cena dei Mille, solo uno degli eventi organizzati dalla Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy per promuovere il patrimonio enogastronomico della Parma Food Valley. A destra le 6 filiere locali, vanto del Made in Italy: Parmigiano Reggiano DOP, la pasta (Barilla), le alici (Delicias, Rizzoli Emanuelli e Zarotti), il Prosciutto di Parma DOP, il pomodoro (Mutti e Rodolfi Mansueto) e il latte (Parmalat).





L'OCCASIONE È ADESSO

*Può un semplice piatto casalingo accompagnarsi a un grande vino?
I tre Master of Wine Gabriele Gorelli, Andrea Lonardi
e Pietro Russo ci svelano quali sono i loro abbinamenti del cuore
con le ricette che prepariamo ogni giorno*

A CURA DI VALENTINA VERCELLI, FOTO GUIDO BARBAGELATA



«In Italia, abbiamo un problema con i grandi vini», esordisce Gabriele Gorelli; «quando siamo a casa non è mai il momento giusto per aprirli. Li riteniamo sempre troppo giovani oppure troppo importanti per stapparli così, senza che ci sia una ricorrenza da festeggiare. Passano gli anni e intanto questi “vini-reliquia” sono spesso conservati in luoghi poco consoni, esposti a luce e sbalzi di temperatura, con il risultato che, quando finalmente arriva il momento tanto atteso e agognato, possono essere deludenti». Non tutti i vini, infatti, danno il meglio di sé dopo anni di attesa e anche quando abbiamo una bottiglia che potrebbe sfidare il tempo ma siamo senza una cantina adeguata, è meglio aprirla e godersela subito. «C’è anche un’altra riflessione da fare», aggiunge Pietro Russo. «Spesso i vini più importanti si trovano solo nelle carte dei grandi ristoranti che perlopiù offrono piatti gourmet, preparazioni senz’altro belle da vedere, concettuali, ma che non sempre fanno della golosità il primo cavallo di battaglia». Insomma, un’esperienza che arricchisce il cervello ma non sempre invita al relax e alla convivialità. «È proprio questo scenario che ha ispirato agli anglosassoni il concetto di “High and Low”, una formula che identifica la pratica di bere grandi vini mangiando piatti semplici, comfort e gustosi», spiega Andrea Lonardi. «È un concetto nato anche per demistificare una narrativa del vino troppo reverenziale rispetto alle grandi bottiglie», continua Gorelli. «Si può addirittura pensare di scegliere prima il vino che si ha voglia di bere e poi di costruirci attorno il semplice menù che lo accompagnerà, spostando il concetto da “food pairing” a “mood pairing”: è una tendenza che certi ristoranti già propongono, ma il suo palcoscenico ideale rimane la casa».

Abbinamenti tra cibo e vino: quali sono le regole e come infrangerle?

«Nella sommellerie la prima regola è quella di abbinare piatti dolci con vini dolci e piatti non dolci con vini non dolci», dice Gorelli. «Per quanto riguarda le ricette salate, le linee guida vogliono che ogni caratteristica del vino sia funzionale a compensare una caratteristica del cibo, quindi, per esempio, all’untuosità di un cibo si contrapporrà la tannicità di un vino, che aiuterà a bilanciare il gusto e a preparare il palato per il boccone successivo. Ma è bello anche infrangere le regole e, per farlo bene, bisogna

tenere a mente il concetto di persistenza aromatica: il segreto per avere soddisfazioni oggettive nell’abbinamento è quello di allineare il livello di intensità e di potenza del piatto e del vino».

Cibi di casa e grandi vini: cosa consigliano i tre Master of Wine

«Tra le prove che più mi hanno conquistato c’è quella dell’abbinamento tra un vino dolce e piatti salati: ho provato un Vin Santo del Chianti Rufina degli anni Ottanta con una quaglia preparata dallo chef Vito Mollica», ricorda Gorelli. «Lo stesso vino è stato stupefacente anche con le melanzane alla parmigiana. Con il passare del tempo la dolcezza del vino era diminuita e lo zucchero residuo aveva reso il dialogo tra aromi e sapori una poesia». «L’abbinamento che mi ricordo con più sorpresa è stato quello tra un’insalata di carciofi e un Valpolicella d’annata servito fresco», racconta Lonardi, mentre per Pietro Russo è rimasto ineguagliabile l’accostamento tra una semplice pasta in bianco con bottarga di tonno e un Marsala Secco Vergine: «È un connubio di sapori che mi riporta alle origini: alla mia Marsala e alla vista delle vicine isole Egadi, alle vigne sferzate dal vento salmastro e alla pesca del tonno, una tradizione che da noi risale all’antichità; grazie alla presenza della bottarga il piatto diventa molto intenso, saporito e persistente; il Marsala Vergine ne allunga le sensazioni gustative di sapidità ed evita quella sensazione di “metallico” che altri vini potrebbero dare».

«Con pane, burro e acciughe stanno bene un Etna Bianco, un Timorasso o un Greco di Tufo con qualche anno sulle spalle», proseguono i tre Master of Wine. «Con il minestrone, un Barolo o un Valtellina giovane, ma anche un bianco come un Vermentino di Gallura da vendemmia tardiva; con la pasta al pomodoro, osate con il Brunello di Montalcino o stappate un Frappato di Vittoria; un semplice riso in bianco si accosta a un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Sui Lieviti o a un grande Franciacorta Blanc de Blancs; per i tortellini in brodo scegliete un Valpolicella Classico e per le uova al tegamino un Negroamaro Rosato; se con il pollo arrosto preferite un bianco, aprite un Verdicchio dei Castelli di Jesi, altrimenti un Nizza giovane, mentre grandi compagni della pizza Margherita sono il Sorbara rifermentato in bottiglia o un Cerasuolo d’Abruzzo. Finite in bellezza con una crostata con confettura di albicocche e un Passito di Pantelleria maturo».

THE INSTITUTE OF MASTERS OF WINE

Nata a Londra, è l’organizzazione più esclusiva nel mondo del vino: il primo esame per ottenere il titolo di Master of Wine si è tenuto nel 1953 e a oggi solo circa 500 persone sono riuscite nell’impresa. Le severissime prove comprendono il riconoscimento di numerosi vini assaggiati alla cieca e scritti su argomenti di viticoltura, enologia, business e attualità. Il primo Master of Wine italiano è stato Gabriele Gorelli (a destra) nel 2021, seguito da Andrea Lonardi (a sinistra) nel 2023 e da Pietro Russo (al centro) nel 2024, dopo un percorso di studi cominciato nel 2014.

I GRANDI VINI CONSIGLIATI DALLA REDAZIONE



1. Franciacorta Extra Brut EBB 2019

Mosnel Prodotto da una cantina storica, è uno Chardonnay in purezza che dopo il lungo affinamento sui lieviti coniuga slancio e tensione a complessità e sfaccettature. Ha profumi di fiori, di aromi canditi e di erbe e un gusto pieno e persistente che lo rende molto gastronomico. Anche con risotto gamberi e burrata. **55 euro, mosnel.com**

2. Timorasso Derthona 2024

La Colombera Il Timorasso è un vino dalla doppia anima, che la produttrice Elisa Semino di La Colombera interpreta al meglio. In gioventù, ha profumi di fiori di acacia, biancospino, pesca e zucchero filato. Con gli anni in bottiglia (è un bianco che invecchia benissimo) acquisisce note minerali e di idrocarburo. Anche con spaghetti con le vongole. **27 euro, lacolomberavini.it**

3. Verdicchio dei Castelli di Jesi

Classico Superiore Misco 2023 Tenuta di Tavignano Bianco di media struttura e tanto carattere, ha note di frutta matura, agrumi, fiori di acacia e anice stellato e un gusto sapido, con un finale che ricorda la mandorla dolce. Anche con scaloppine al limone. **20 euro, tenutaditavignano.it**

4. Vermentino di Gallura Superiore

Pitria 2022 Tenute Gregu Prodotto con uve bottrizzate, frutto di una vendemmia tardiva, è un vino che sposta verso l'alto l'asticella del Vermentino di Gallura. Il carattere

mediterraneo, con note di cedro e di lavanda, di erbe aromatiche e di salmastro, lo rende ideale compagno della cucina di mare. Provatelo anche con l'impepata di cozze.

96 euro, tenutegregu.com

5. Cerasuolo d'Abruzzo 2024 Valentini

Prodotto da una delle cantine più celebrate d'Italia, è un grande rosato che racconta le potenzialità del territorio abruzzese. Fruttato, speziato, sapido e profondo, unisce struttura, eleganza e persistenza. Anche con hamburger di scottona, formaggio di capra e cipolle caramellate. **90 euro, valentini.eu**

6. Valtellina Superiore Grumello Vigna

Sassorosso 2020 Nino Negri Di colore rosso rubino brillante, con profumi di piccoli frutti rossi e fiori come la rosa e la viola, è elegante, sapido e persistente. Anche con polenta e formaggio. **40 euro, ninonegri.it**

7. Valpolicella Classico 2024 Allegrini

Giovane, leggiadro e dalla gradazione alcolica contenuta, incarna al meglio il prototipo del rosso del futuro. Ha profumi di ciliegia e violetta e un gusto rinfrescato dall'acidità. Giocando con la temperatura di servizio, ha grande versatilità a tavola. Provatelo a 11 °C anche con una zuppa di pesce.

Anche al super. **12 euro, allegriniwines.com**

8. Brunello di Montalcino 2020 San Polo

Dai vigneti più storici della tenuta, nasce questo rosso elegante già godibile adesso,

ma dal forte potenziale evolutivo. Ha aromi fruttati, speziati e tostati e un gusto giustamente tannico e persistente. Anche con filetto e cappella di fungo porcino alla griglia.

55 euro, marilisa-allegriani.com

9. Vin Santo del Chianti Rufina Riserva

Cardinal De Retz 2013 Marchesi Gondi E un trebbiano in purezza, di colore ambrato con profumi che ricordano i fichi e le albicocche secche, le mandorle e il caramello, l'arancia candita e il dattero, il miele di castagno e le spezie dolci. Anche con un crostino di panettone tostato e gorgonzola.

50 euro, gondi.com

10. Passito di Pantelleria Ben Ryé 2023

Donnafugata Tra i più famosi vini dolci d'Italia, è seducente fin dal colore dorato con riflessi ambrati, preludio di un bouquet sfaccettato che ricorda l'uva passa, l'albicocca, gli agrumi canditi e le erbe della macchia mediterranea. Stappatelo a 13 °C, anche con la ricotta al forno con timo e miele.

66,50 euro, donnafugata.it

11. Marsala Vergine Riserva VR1898

1998 Cantine Florio Con quasi trent'anni di vita e un potenziale di invecchiamento ancora lunghissimo, è un nettare affascinante, sfaccettato e di grande persistenza. Anche con un classico siciliano, il panino al sesamo con la milza.

260 euro, cantineflorio.it

SERVIZIO PERFETTO



Il calice Sauternes della linea Sommeliers di Riedel esalta l'acidità del vino e ne bilancia la dolcezza. Va bene anche per i passiti italiani. **riedel.com**



La cantinetta Mythos di Franke conserva fino a 24 bottiglie, proteggendo i vostri vini preferiti dagli sbalzi di temperatura e dai raggi UV. **franke.com**



Un calice senza aprire la bottiglia? Coravin Timeless Six+ Heritage Red spilla il vino e introduce gas argon per sostituirne il volume. Il vino rimasto in bottiglia si conserva anche per anni. **coravin.it**

NOVITÀ HOME VIAREGGIO
Via Zanardelli 103 (LU)



novitahome.com
IG novita_home
FB Novità Home



LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON
IPER LA GRANDE I

BONTÀ SU QUATTRO RUOTE



Polli allo spiedo, alette di pollo, costine o stinco di maiale, spiedini, patate fritte o al forno per un pranzo gustoso e subito pronto. E ancora golose sfiziosità, come gli arancini, le crocchette di patate, le olive all'ascolana e le mozzarelline panate per un aperitivo goloso tra amici; per non parlare dei ricchi panini farciti con pastrami, porchetta o pulled pork e i ricchi hamburger gourmet, ideali per un ricco spuntino: c'è solo l'imbarazzo della scelta tra le tante specialità offerte dai food truck di Iper La grande i, preparate con sapienza e offerte, come sempre, con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo.

Con il loro look vintage, questi furgoncini portano su quattro ruote i grandi classici della rosticceria italiana e il meglio dello street food, da accompagnare con un bicchiere di birra BellaFresca. Si possono trovare nei piazzali dei punti vendita di Iper La grande i, in manifestazioni e feste all'aperto, come l'Oktoberfest di Desenzano del Garda, e perfino prenotare per rendere speciale un evento privato. Per avere maggiori informazioni sulle iniziative che coinvolgono i food truck, seguite i canali Instagram @iper_food_truck_family e TikTok @foodtruck.family.iper

PANINI MORBIDI CON BURGER DI POLLO SPEZIATO, ERBETTE E CIPOLLA ROSSA

INGREDIENTI PER 8 PANINI

PER I PANINI

450 g farina Manitoba
60 g burro – 30 g zucchero
12 g lievito di birra fresco
2 uova – miele – latte
olio extravergine di oliva – sale
sesamo bianco

PER I BURGER

400 g polpa di pollo macinata
200 g erbe – 150 g maionese
30 g senape – 2 cipolle rosse – 1 lime
erba cipollina – curry piccante

curcuma – aglio – noce moscata
paprica dolce – aceto di mele
zucchero – olio extravergine di oliva
sale – miele

PER I PANINI

SCIOGLIETE il lievito dentro la ciotola della planetaria con 340 g di acqua tiepida.
FATE FONDERE dolcemente il burro e tenete da parte. **UNITE** al composto di acqua e lievito metà della farina e iniziate a impastare con la frusta a foglia a velocità minima. A mano a mano incorporate il

resto della farina, un cucchiaino alla volta; unite poi anche il burro fuso, 1 uovo, lo zucchero e 5 g di miele, e infine 10 g di sale. Alzate la velocità della planetaria e amalgamate bene. **SOSTITUIRE** la frusta a foglia della planetaria con il gancio e continuate a impastare a velocità media per 10 minuti, fermando la macchina ogni tanto per far scendere l'impasto uniformemente nella ciotola. **MODELLATELO** a palla, copritelo e lasciatelo lievitare per 2 ore. **TRASFERITE** quindi l'impasto su una spianatoia unta di olio e dividetelo



in 8 pezzi da 100 g circa. Stendeteli con le mani, quindi arrotolateli ricavandone dei filoncini. **ARROTOLATELI** dal lato corto, creando piccole palle. **MODELLATELE** facendole rotolare schiacciandole dolcemente tra l'incavo della mano e il piano di lavoro. Fate riposare i panini ben distanziati su una placca foderata di carta da forno coperti di pellicola, fino a quando non saranno raddoppiati, per circa 1 ora. **SPENNELATE** i panini lievitati con 1 uovo sbattuto con 1 cucchiaino di latte. Spolverizzateli con il sesamo. Infornateli a 220 °C per 5 minuti, poi proseguite altri 10 minuti a 180 °C.

PER I BURGER

Preparateli mentre lievitano i panini.

CONDITE il pollo macinato con la scorza e il succo di 1 lime, 1 mazzetto di erba cipollina tagliuzzata finemente, 1 cucchiaino di curcuma e 1 di paprica, 2 cucchiaini di curry, un pizzico di noce moscata grattugiata. **PONETE** a riposare in frigorifero per 20 minuti circa. **MODELLATE** quindi i burger: distribuite 100 g di composto alla volta in un coppapasta posato su un foglio di carta da forno e pressatelo con un cucchiaino a uno spessore omogeneo.

PREPARATE così altri 7 burger.

TAGLIATE le cipolle a fette spesse e brasa-

tele 3-4 minuti in una padella con poco olio. **UNITE** 20 g di zucchero, sfumate con 3 cucchiaini di aceto e cuocete per altri 3-4 minuti.

SALTATE le erbe in padella con poco olio, 1 spicchio di aglio con la buccia e 1 cucchiaino di acqua per 1 minuto.

MESCOLATE la maionese con la senape e 1 cucchiaino di miele, ottenendo una salsa.

CUOCETE i burger in una padella antiaderente per 4 minuti per lato, adagiandoli sulla loro carta forno. **GIRATELI**, eliminate la carta e salateli su entrambi i lati. Farcite i panini con una fetta di cipolla brasata, le erbe, 1 burger di pollo e salsa a piacere.

A CASA DI GIULIA



La Giulia di cui stiamo parlando è la marchesa di Barolo, grande salonniera della Torino dell'Ottocento, modernissima benefattrice, attenta alla condizione femminile e creatrice del famoso vino dei re

DI **MARINA MARAZZA**, RICETTE **MARCO MORETTO**, TESTI RICETTE **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

In tutto il servizio,
cuscini, velluti ricamati
e vassoi **Les Ottomans**;
calici **Saint-Louis**.



TIMBALLA DI AGNOLOTTI

Grazie, Angelot! – I primi «agnelotti» citati dai documenti regionali hanno forma di corona e sono composti di una sfoglia che contiene una farcia di midollo di bue, pollame, formaggio, pinoli, uvetta, albumi. Le citazioni di agnelotti quadrati riempiti di avanzi di carne, come cucina «di riciclo», sono successive al 1845. Rimane il dubbio che il nome derivi dal cuoco monferrino Angelot, che per primo li cucinò, o dal ferro ad anello, *anelot*, che serviva per tagliare la pasta.

L'arte del ricevere lei ce l'aveva nel sangue. Sangue nobilissimo, perché Juliette Colbert de Maulévrier nasce qualche anno prima della Rivoluzione nel suo castello in Vandea, destinata a una vita che è un romanzo. I marchesi Colbert, discendenti del celeberrimo ministro delle Finanze del Re Sole, accolgono amici illustri nel loro maniero, immerso nel verde del bocage di quella bella zona della Francia. Ma ben presto la Rivoluzione distrugge tutto. La Vandea viene messa a ferro e fuoco e lei, ancora bambina, fugge in esilio per l'Europa con i suoi. Juliette cresce orfana di madre, ma con un padre di idee illuministe che saprà impartirle l'educazione che la farà brillare alla corte di Napoleone, dove diventerà dama dell'imperatrice Joséphine. Proprio lì, alle Tuileries, Juliette conosce il giovane marchese Tancredi Falletti di Barolo, nome da cavaliere medievale, grande testa e grande cuore. Si piacciono subito e Juliette diventa Giulia di Barolo.

Arrivata come fresca sposa nella Torino della restaurazione savoiarda, Juliette che si fa chiamare Giulia sa guardare oltre le mura del favoloso palazzo dove vive. Girato l'angolo, ci sono le carceri senatorie, antitesi infernale della sua paradisiaca dimora. Lei ci entra e da allora si configura la sua missione: lei e suo marito aiuteranno orfani e donne di quella città,

che è un mix della Parigi dei *Miserabili* e della Londra di Dickens, a vivere vite migliori. Finanzieranno asili, scuole, case rifugio, miglioreranno le carceri, dove le detenute vengono vestite, alfabetizzate, usciranno dall'esperienza in prigione migliori di quando sono entrate. I Barolo organizzeranno mense per i poveri, dove Giulia dismette gli abiti eleganti e si allaccia il grembiule alla vita sottile. E saranno presenti nei posti che contano, su su fino alla corte, in confidenza con principi e re, perché la carità ha bisogno anche di questo, di contatti autorevoli. Giulia riceve con gran garbo e alla sua tavola ci sono Cavour, d'Azeglio, Pellico, i grandi nomi del Risorgimento. E, *dulcis in fundo*, è di Giulia e Tancredi la creazione del famoso vino: il Barolo, che prima era un vinello frizzantino da consumare giovane, diventa un nettare colore del granato, serbevole, tanto da poter viaggiare ed essere venduto all'estero, come i vini francesi da invecchiamento che invano, fino a quel momento, tutti i produttori lombardi e piemontesi avevano cercato di imitare.

Grande Giulia, che crea quella che sarebbe diventata una eccellenza del made in Italy pensando ai suoi poveri, ai suoi orfani, alle sue carcerate, nobilitando una grande intuizione enologica con la forza dell'amore per gli altri. Alla salute!



MARINA MARAZZA

Storica e scrittrice, ha raccontato Giulia nel romanzo *Sangue delle Langhe*, edito da Solferino, primo volume di una trilogia dedicata alla marchesa e alla nascita del grande vino: una saga corale che spazia dalla Rivoluzione francese all'Unità d'Italia, ricchissima di personaggi e accadimenti. Le avventurose vicende dei Barolo saranno protagoniste alla kermesse di BookCity a Milano il 15 novembre alle 17.30, Palazzo Bovara, corso Venezia 51, Sala Castiglioni, con degustazione finale offerta dalle Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo.



CROCCHETTE DI RANE CON BAGNÈT VERD

Viva i mangiaranocchi – Nei ricettari piemontesi d'epoca ci sono presenze bizzarre: ricci, lontre e testuggini, queste ultime assai apprezzate in Quaresima, perché la loro carne era considerata come quella del pesce, e quindi permessa. Questo vale anche per le rane, che trovavano posto, preparate in maniera diversa, sia sulla tavola dei signori che su quella dei poveretti. Piacevano ai francesi, come Giulia, definiti sprezzantemente dagli snob inglesi «mangiaranocchi».



CARDI ALLA BESCIAAMELLA

I più amati hanno le spine – Le verdure più amate sulle tavole eleganti piemontesi dell'Ottocento sono la zucca, i carciofi e le lattughe, ma un posto d'onore ce l'hanno senz'altro gli spinosetti cardi, presenti in tutti i ricettari d'epoca più importanti fin dal secolo precedente. Nel *Cuoco piemontese* di fine Settecento i cardi, rigorosamente di Chieri, sono nettati e sbiancati e poi cotti con salse bianche, vellutate e besciamelle.

**CULATTA DI BUE STUFATA**

«*Senza buone carni non è da sperar buona cucina*» – Così scriveva il cuoco Francesco Chapusot nel suo ricettario che costituisce un pilastro della cucina piemontese della prima metà dell'Ottocento. I brasati, dal francese *à la braise*, perché venivano cotti lentamente dentro tegami ricoperti di braci, hanno fatto storia, e si è conservata fino a oggi l'abitudine di servirne di golosi, come quelli che Giulia offriva ai suoi ospiti: tutte buone forchette, a partire da Cavour.



BISCOTTO DI SAVOIA ALLO ZABAIONE

Finalmente dessert – I pasticciieri torinesi erano famosi fin dal Settecento e tra i loro dolci quello che emerge con più frequenza dai documenti è proprio il *biscuit* o *gâteau de Savoie*, diffusissimo e apprezzatissimo. La cosa curiosa è che il *gâteau* era considerato in origine un *entremet* da servirsi tra una portata e l'altra e solo nell'Ottocento è presentato definitivamente come dessert, a dimostrare che i palati settecenteschi apprezzavano l'alternanza di dolce e salato.

TIMBALLA DI AGNOLOTTI

Impegno Per esperti

Tempo 3 ore più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA PASTA DEGLI AGNOLOTTI

500 g farina

380 g tuorlo

PER IL RIPIENO DEGLI AGNOLOTTI

400 g arrosto o lessato di manzo

30 g Parmigiano Reggiano Dop

15 g panna fresca

1 uovo

¼ spicchio di aglio

prezzemolo tritato

noce moscata

sale – pepe

PER LA CONFEZIONE E LA COTTURA

DEGLI AGNOLOTTI

3 litri brodo di carne

1 uovo

PER IL SUGO

50 g groviera

estratto di carne

PER LA TIMBALLA

2 rotoli rotondi di pasta brisée

2 tuorli

burro

PER LA PASTA DEGLI AGNOLOTTI

Impastate in una planetaria la farina con i tuorli, finché non otterrete un impasto piuttosto consistente. Raccogliete l'impasto in un panetto, avvolgetelo nella pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

PER IL RIPIENO DEGLI AGNOLOTTI

Frullate finemente il manzo con il parmigiano grattugiato, l'aglio, un pizzico di noce moscata, un cucchiaino e mezzo di prezzemolo, sale e pepe. Unite la panna e l'uovo e continuate a frullare, ottenendo il ripieno degli agnolotti.

PER LA CONFEZIONE E LA COTTURA DEGLI AGNOLOTTI

Stendete la pasta, ottenendo una sfoglia di 3 mm di spessore.

Dividete la sfoglia a metà, spennellatene una con un uovo sbattuto e distribuitevi sopra il ripieno degli agnolotti in ciuffi grandi come un'oliva, tenendo una distanza di circa 3 cm l'uno dall'altro. Ricoprite con l'altra sfoglia, premendo con le dita per fare aderire bene i bordi, quindi ritagliatevi gli agnolotti con l'apposita rotella ondulata.

Cuocete gli agnolotti in 3 litri di brodo di carne, scolandoli quando vengono a galla.

PER IL SUGO

Restringete un litro del brodo di carne dove avete cotto gli agnolotti fino a ¾ del volume; unite un cucchiaino di estratto di carne e fate cuocere finché non otterrete una salsina legata.

Condite gli agnolotti con il groviera grattugiato e un cucchiaino di salsa legata.

PER LA TIMBALLA

Imburrate uno stampo per timballi (ø 18 cm, h 10 cm), foderatelo con un disco di pasta facendola debordare e adagiatevi dentro gli agnolotti, appoggiandoli in orizzontale e comprimendoli via via. Ritagliate dal secondo rotolo di pasta un disco dello stesso diametro dello stampo e adagiatelo sopra l'ultimo strato di agnolotti, quindi richiudete la timballa, rimboccando la pasta, che avete lasciato debordare, tutto intorno al disco.

Infornate a 180 °C in modalità statica per 50 minuti. Sfornate e sfornate il timballa, capovolgendola.

Ritagliate dall'avanzo di pasta brisée delle decorazioni a forma di fogliolina.

Spennellate la superficie della timballa con i tuorli sbattuti, attaccate le foglioline di brisée e infornate di nuovo, a 180 °C, in modalità ventilata, per 4-5 minuti, finché le foglioline non saranno dorate.

Cospargete il sugo rimasto sulla timballa e servite.

CROCCHETTE DI RANE CON BAGNÈT VERD

Impegno Medio

Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE CROCCHETTE

750 g cosce di rana

360 g panna

140 g burro

30 g farina 00

sale

pepe

PER IL BAGNÈT VERD

150 g olio extravergine di oliva

20 g prezzemolo tritato

5 g mollica di pane

2 tuorli rassodati

½ spicchio di aglio

aceto di vino bianco

zucchero semolato

sale

pepe

PER LE CROCCHETTE

Infarinare le cosce di rana e rosolatele in una padella con 70 g di burro, finché non saranno dorate. Scolate le rane dall'intingolo; lasciatele raffreddare e spolatele. Tritate la polpa delle rane molto finemente.

Unite all'intingolo dove avete rosolato le rane 30 g di burro, 30 g di farina e la panna; regolate di sale e di pepe, mescolate, portate a bollore e poi fate cuocere per 5 minuti, a fiamma bassa.

Unite la polpa di rane, amalgamate bene, fate riprendere il bollore.

Lasciate raffreddare il composto, quindi formate delle polpettine di circa 30 g.

Sciogliete 40 g di burro in una padella e, quando sarà spumeggiante, friggetevi le crocchette.

PER IL BAGNÈT VERD

Bagnate la mollica con 3 cucchiaini di aceto e frullatela con il prezzemolo, i tuorli, l'aglio e l'olio, quindi condite con sale, pepe e un pizzico di zucchero.

Servite le polpette, accompagnandole con il bagnèt verd.

CARDI ALLA BESCAMELLA

Impegno Facile

Tempo 2 ore

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,1 kg cardì

1 litro latte

190 g burro

180 g farina 00

40 g lardo

4 gambi di sedano

2 cipolle bianche

2 carote

1 porro

limoni

chiodi di garofano

noce moscata

prezzemolo

timo – alloro

brodo vegetale

sale

pepe in grani

Mondate i cardì, eliminando i filamenti esterni e tuffandoli via via in acqua fredda, acidulata con il succo di un limone.

Mondate le cipolle, le carote, i gambi di sedano e il porro e tagliateli a pezzetti; sciogliete 100 g di burro in un tegame, unite anche il lardo →

tritato grossolanamente e soffriggetevi le verdure con un paio di gambi di prezzemolo per circa 3 minuti, senza farle colorire; unite, quindi 90 g di farina, mescolate, poi aggiungete 3 litri di brodo, 10 grani di pepe, 3 chiodi di garofano, 2 foglie di alloro, un rametto di timo, il succo di 2 limoni e i cardi. Fate cuocere, sobbollendo, con la pentola quasi del tutto coperta, per circa 1 ora e 30 minuti.

Preparate la besciamella, scaldando il latte fino quasi al bollore; fondete 90 g di burro in un pentolino, amalgamatevi 90 g di farina setacciata mescolando con una frusta, e cuocendo per 3-4 minuti, quindi versatevi sopra il latte bollente, un poco alla volta, continuando a mescolare con la frusta, finché il composto non riprende il bollore; cuocete ancora per 2-3 minuti, poi spegnete la fiamma e regolate di sale, di pepe e di noce moscata.

Distribuite i cardi nei piatti, insieme alle loro verdure di cottura, versatevi sopra un paio di cucchiari di besciamella, completate a piacere con una macinata di pepe e servite. In alternativa, trasferite i cardi in una teglia insieme con le verdure della cottura, ricopriteli con la besciamella e gratinateli, in forno in modalità grill, a 200 °C.

CULATTA DI BUE STUFATA

Impegno Medio
Tempo 4 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

2,9 kg scamone di manzo
120 g acquavite
110 g aceto di vino bianco
8 patate
6 carote
2 gambi di sedano
1 foglia di alloro
noce moscata
olio extravergine di oliva
sale

Pulite lo scamone, tenendo da parte il grasso e i tessuti connettivi; quindi rifilatelo, in modo da ottenere un pezzo il più cilindrico possibile (avrà un peso di circa 2,3 kg). Legate il cilindro con uno spago, come se fosse un arrosto, e salatelo su tutti i lati.

Tagliate a pezzi i ritagli di carne avanzati e uniteli agli altri scarti.

Sbucciate 2 carote e tagliatele a pezzetti; tagliate a pezzetti anche i gambi di sedano.

Scaldare un paio di cucchiari di olio in un tegame adatto alla cottura in forno e rosolatevi lo scamone, insieme con i ritagli e gli scarti di carne, per circa 3-4 minuti per lato, a fuoco medio alto. Sfumate con 10 g di aceto e 20 g di acquavite, lasciate evaporare, quindi unite le carote e il sedano a pezzetti, l'alloro, 100 g di aceto, 100 g di acquavite e ½ litro di acqua; regolate di sale, insaporite con una grattugiata di noce moscata; coprite il tegame con un coperchio e infornate a 150 °C per 3 ore.

Pelate le patate, tagliatele in 4 spicchi per il lungo e bollitele in acqua salata per 15 minuti.

Sbucciate 4 carote, tagliatele a metà e poi in 4 spicchi per il lungo e cuocetele in acqua bollente salata per 15 minuti.

Sfornate la culatta, filtrate l'ingolo e riducetelo in una padella, finché non avrà dimezzato il volume.

Affettate la carne e servitela con le patate, le carote e la sua salsa, completando a piacere con scaglie di tartufo.

BISCOTTO DI SAVOIA ALLO ZABAIONE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER IL BISCOTTO DI SAVOIA
200 g farina 00
8 uova
zucchero semolato
PER LO ZABAIONE
200 g zucchero semolato
70 g vino passito
6 tuorli

PER IL BISCOTTO DI SAVOIA

Sbattete 8 tuorli con 250 g di zucchero, finché non saranno bianchi, ben legati e accresciuti di un terzo del loro volume; ci vorranno circa 10-15 minuti.

Montate ora gli 8 albumi a neve ferma e incorporateli al composto di tuorli, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso. Incorporate, quindi, la farina setacciata.

Rivestite una teglia con carta da forno, distribuitevi il composto e infornate a 165 °C per 25 minuti.

Sfornate, spolverate la superficie con un paio di cucchiari di zucchero e infornate a 220 °C, in modalità grill, per 3-4 minuti.

Sfornate nuovamente il biscotto e ritagliatevi un cerchio della stessa misura della vostra coppa di portata (la nostra ha un diametro di 18,5 cm); sistemate il cerchio di biscotto sul fondo della coppa. Ritagliate ora una striscia di biscotto adatta a foderare la circonferenza della vostra coppa (la nostra ha un'altezza di 5,5 cm).

PER LO ZABAIONE

Sbattete i tuorli con lo zucchero, finché non otterrete un composto chiaro, di volume triplicato. Trasferite il composto in una bastardella di metallo, posizionala su una pentola di acqua bollente e cuocete lo zabaione a bagnomaria, unendo il vino passito e mescolando sempre con una frusta, per circa 5 minuti, finché non arriverete a una temperatura di 82 °C.

Versate lo zabaione all'interno della coppa foderata con il biscotto di Savoia e servite.



MARCO MORETTO

Classe 1991, dopo l'istituto alberghiero ha fatto esperienze al Teatro alla Scala Il Marchesino e alla Maison Troisgros, prima di approdare alla guida della cucina della Locanda del Notaio, a Pello Intelvi. Dall'inizio del 2025 fa parte della brigata di Da Vittorio. Con questo servizio ha fatto un salto nel passato, divertendosi a cucinare soprattutto la timballa di agnolotti, ricetta che unisce la tradizione del Piemonte con quella della Francia, entrambi luoghi dove ha lavorato.

THUN



LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON
FRIULI VENEZIA GIULIA

Alessandro Michelazzi

L'ORGOGGIO DI UNA TERRA BUONA

Toccata dalle Alpi, animata dalle colline e bagnata dal mare, il Friuli Venezia Giulia è una regione ricca di varietà e biodiversità, con una collocazione geografica che l'ha portata a essere, nei secoli, un crocevia di culture e tradizioni. Ecco perché ha un patrimonio gastronomico così ricco, che merita di essere scoperto. Per valorizzarlo al meglio è nato il marchio collettivo Io sono Friuli Venezia Giulia, che promuove la tipicità, la salvaguardia della tradizione e la sostenibilità ambientale, economica e sociale. Il marchio oro viene infatti conferito alle aziende che dimostrano impegno nel miglioramento del proprio livello di sostenibilità a 360 gradi. Il marchio blu invece, abbinato ai prodotti, premia la territorialità in quanto identifica e garantisce l'origine dell'alimento o degli ingredienti: questo marchio infatti è sempre abbinato a un QR-code grazie al quale il consumatore ha modo

di scoprire la tracciabilità di tutti gli ingredienti che lo costituiscono. Questo sistema mira quindi a dare valore a tutta la filiera produttiva e ai territori in cui i nostri prodotti hanno origine. Il progetto include anche rivenditori e ristoratori che si riforniscono presso le imprese con il marchio: a oggi, Io sono Friuli Venezia Giulia riunisce 462 aziende, 1401 prodotti e 472 rivenditori. Tra le prelibatezze che si possono assaggiare in autunno e in inverno, la brovada dell'azienda agricola Mansutti, una specialità a base di rape macerate nelle vinacce, da gustare con il musetto delle aziende Lovison, La Vecje Salumerie e Pantarotto; il radicchio rosa dell'Isonzo, prodotto da La Ferula e Pascolat Marco, la cipolla rossa di Cavasso, coltivata dall'azienda agricola Carusone, Gianni Carpenedo e Borgo delle Mele, e la zucca e i prodotti a base di zucca di Ortofrutticola Medea e Casato Bertoia.

IOSONOFVG.IT

Nella pagina a sinistra,
la norcineria, vanto
del Friuli Venezia Giulia,
da abbinare a uno
dei grandi vini regionali.
In questa pagina, altre
specialità da scoprire:
il tradizionale musetto
accompagnato dalla
brovada, la zuppa
di zucca e la cipolla
rossa di Cavasso.



Davide Monti studio



Davide Monti studio



Massimo Crivellari

-c-



-d-



-e-



-b-



BELPASSO[®]

EST.

AGRISICILIA

1990

FACTORY

-f-



-g-

-a-



-h-



L'arte della marmellata di agrumi

agrisicilia.eu

RICETTARIO

NOVEMBRE 2025

A CURA DI **GIANCARLO PERBELLINI**

RICETTE **ARIANNA CONSIGLIO, ORNELLA DA LUZ,
PIETRO MAGGI, WALTER PEDRAZZI**
COORDINAMENTO E TESTI **LAURA FORTI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IL NOSTRO MENTORE

GIANCARLO PERBELLINI

Ascolta i clienti che per lui hanno sempre ragione e pensa al suo ristorante come a una casa. Sarà per questo che il suo ricettario ha qualcosa di speciale

DI MADDALENA FOSSATI

Abbiamo parlato di vita con Giancarlo Perbellini. E viene facile perché Giancarlo è un uomo che ascolta, uno chef che ascolta. Soprattutto i clienti. «Sì, perché quando giudicano i piatti nel novanta per cento dei casi hanno ragione». E lo dice lui che, dopo diversi falsi allarmi, ha finalmente conquistato la terza stella della *Guida Michelin*, l'anno scorso con il ristorante Casa Perbellini 12 Apostoli a Verona, sua città natale.

Parliamo del riconoscimento della guida rossa alla fine del podcast *Ora di cena* come se fosse un accessorio e invece quanta emozione c'è in quei momenti. «Nel 2007 vengo candidato e non prendo le tre stelle. Quando mi chiamano vedo che c'è anche Mauro Uliassi. E sappiamo com'è finita. Poi nel 2018 mi richiamano e ci danno miglior servizio di sala. E ancora quando mi invitano per la terza volta non mi faccio illusioni. Una signora dell'organizzazione mi dice che alla fine avrò un piccolo premio. E poi succede tutto». Trasmette emozione sincera lo chef quando parla del riconoscimento più alto che un cuoco possa sperare, ma anche quando parla dei colleghi. «Sono sempre entusiasta quando sto per entrare in un grande ristorante e vado molto in giro. Tempo fa mi chiama Luca Abbadir, il sous chef di Moreno Cedroni, che poi me lo passa e mi dice di andare assolutamente da Ultraviolet a Shanghai. Trovo posto alcuni mesi dopo e mi servono 12 piatti e 12 emozioni».

Chi l'ha colpita di recente in Italia?

«Sicuramente Al Gatto Verde (Casa Maria Luigia a Modena). Due cose per me restano incancellabili: la *bouillabaisse* e l'interpretazione del bolognese. Poi la Contrada Bricconi, in provincia di Bergamo, 17 piatti di cui 15 spettacolari, e il Glam a Venezia».

Come compone il suo menù?

«Alterno momenti semplici ai fuochi d'artificio. E la sala parla il meno possibile. È il gusto che si deve esprimere. Noi facciamo da mangiare per il cliente, non per noi».

Ha cucinato per il nostro ricettario, ma lei cosa preparerebbe se venissimo a casa sua?

«C'è sempre il riso, un ingrediente che amo e che mia nonna mi cucinava con le patate e il pepe nero. Era una minestrina. Faceva bollire il brodo e buttava il riso, poi aggiungeva le patate e il formaggio. Lo trovavo già pronto nel piatto quando arrivavo, una pappa buonissima con sopra la "pelle" del parmigiano che si era formata nell'attesa. Che delizia quella "pelle"!».

Perché ha sempre chiamato Casa i suoi ristoranti?

«Vorrei che i clienti non si sentissero mai intimiditi. Addirittura apparecchiavamo la tavola sotto i loro occhi nel mio primo locale».

Ecco, ancora una volta si parla di clienti prima di tutto. Ancora una volta l'ego dello chef è stato riposto nella credenza.



DA VEDERE E ASCOLTARE

Si chiama *Ora di cena* il nuovo «vodcast» (video-podcast) di *La Cucina Italiana* nel quale il nostro direttore, Maddalena Fossati, intervista i grandi protagonisti del mondo del cibo. Troverete le anticipazioni di ogni singola puntata sui nostri social, i video completi sono disponibili su lacucinaitaliana.it

**WALTER PEDRAZZI**

Per molti anni cuoco principale della nostra rivista, ex insegnante di cucina, oggi è consulente per diversi progetti. Grande conoscitore dei classici, ama sperimentare nuovi sapori e tecniche alternative.

**ORNELLA DA LUZ**

Genovese, è cresciuta tra i sapori liguri e quelli di Capo Verde, paese d'origine della mamma. Ha vinto infatti il premio La Migliore Ricetta Italiana 2024 con il suo Polpo con il tamarindo. Lavora come cuoca nel locale Piano B a Carignano (Genova).

**PIETRO MAGGI**

Pasticciere e insegnante, lavora nel laboratorio di pasticceria del ristorante Via Stampa di Milano. Precisissimo (guardate le pere della sfogliata), adora i lievitati come la focaccia dolce all'uva fragola che trovate tra i dolci.

**ARIANNA CONSIGLIO**

Dopo gli studi all'Alma ha subito iniziato a lavorare, facendo diverse esperienze, soprattutto a Milano, dove ha collaborato con Matias Perdomo: oggi è sous chef al ristorante Cucina Franca di Milano. Predilige pasta e vegetali.

APERITIVI

Piattini bianchi con decoro dorato **Rosenthal**, piattino bianco con decoro in rilievo **Alessi**, ciotoline verdi **Les Ottomans**.

CROCCHETTE DI PATATE AL PROVOLONE



TARALLI AL PEPERONE CRUSCO E HUMMUS DI BARBABIETOLA



POLPETTE DI BROCCOLI CON MAIONESE ALLA 'NDUJA

CROCCHETTE DI PATATE AL PROVOLONE

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg patate
 250 g yogurt greco
 150 g Provolone del Monaco
 100 g Parmigiano Reggiano Dop
 3 uova
 pangrattato
 salvia – erba cipollina
 limone
 olio di arachidi
 noce moscata
 sale – pepe

Lessate le patate con la buccia per circa 40 minuti. Scolatele e schiacciatele quando sono ancora calde.

Mescolatele con il parmigiano grattugiato, 2 tuorli e qualche foglia di salvia spezzettata, un pizzico di sale e un pizzico di noce moscata. Formate un impasto, poi le crocchette: includete al centro un cubetto di provolone.

Passate le crocchette nell'uovo rimasto, sbattuto, quindi nel pangrattato.

Friggetele in olio di arachidi caldo e scolatele su carta da cucina. Salatele.

Mescolate lo yogurt con il succo di mezzo limone e un pizzico della sua scorza grattugiata, sale, pepe ed erba cipollina tritata.

TARALLI AL PEPERONE CRUSCO E HUMMUS DI BARBABBIETOLA

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 7 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE PER I TARALLI

600 g farina
 180 g vino bianco secco
 12 g sale
 10 g peperone crusco in polvere
 10 g aceto – fave
 olio extravergine di oliva

PER L'HUMMUS

250 g ceci lessati
 2 piccole barbabietole precotte
 limone – tahina
 sumac – aneto
 olio extravergine di oliva – sale

PER I TARALLI

Mescolate la farina con il vino, l'olio, l'aceto e 40 g di acqua, quindi unite il sale e la polvere di peperone. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e lasciatelo riposare avvolto nella pellicola per 1 ora.

Dividete poi l'impasto in piccoli filoncini, tagliateli in segmenti, assottigliateli sotto le dita e chiudeteli ad anello, bagnandoli leggermente alle estremità.

Sbollentate i taralli in acqua bollente con un pizzichino di sale, una manciata di fave secche e un filo di olio. Scolateli quando vengono a galla e disponeteli su un vassoio. Lasciateli quindi seccare all'aria per 6 ore, voltandoli tutti dopo 3 ore, perché si asciugano su entrambi i lati.

Infornateli infine a 180 °C per circa 20 minuti.

PER L'HUMMUS

Frullate i ceci con la barbabietola a pezzetti, il succo di 1 limone, 1 cucchiaino di tahina, 1 cucchiaino di olio, un pizzico di sale e di sumac, ottenendo una crema consistente.

Servitela insieme ai taralli, guarnendo con rametti di aneto.

POLPETTE DI BROCCOLI CON MAIONESE ALLA 'NDUJA

Cuoca Ornella Da Luz
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg broccoli
 250 g farina di mandorle
 200 g olio di semi di girasole
 100 g farina di mais
 100 g pecorino
 60 g 'nduja
 4 uova
 limone
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

Mondate i broccoli, eliminando le foglie e la parte più coriacea del gambo: pesate 800 g di ciuffi puliti.

Lessateli in acqua bollente salata per 10 minuti, lasciateli raffreddare, quindi frullateli con un mixer a immersione, aggiungendo un cucchiaino di acqua se necessario.

Raccogliete la crema ottenuta in una ciotola e mescolatela con la farina di mandorle, la farina di mais, il pecorino grattugiato,

2 uova, sale e pepe. Mescolate tutto fino a ottenere un composto omogeneo, quindi formate le polpette aiutandovi con un porzionatore per il gelato, in modo da ottenere «palline» tutte uguali.

Sistematele su una placca foderata con carta da forno unta con un filo di olio extravergine. Ungete le polpette anche in superficie e infornatele a 180 °C per circa 10 minuti.

Preparate intanto la maionese montando 1 uovo e 1 tuorlo con l'olio di semi di girasole e un cucchiaino di succo di limone. Alla fine, aggiungete la 'nduja.

Servite le polpette con la maionese alla 'nduja.



Taralli al peperone crusco e hummus di barbabietola pag. 65 + **Polpette di broccoli con maionese alla 'nduja** pag. 65

Per bilanciare la piccantezza della 'nduja ci vuole un vino morbido e fruttato, come il **Prosecco Rosé Brut di Cantina Pizzolato**. Perfetto per gli aperitivi, ha profumi floreali e fruttati che stanno bene anche con la barbabietola. 10 euro, lacantinapizzolato.com

Crocchette di patate al provolone pag. 65 + **Cappon magro scomposto** pag. 78

Stappate una bollicina in grado di accompagnarvi dall'aperitivo alla cena, come il **Trento Brut Perlé 2019** di Ferrari: chardonnay in purezza, affinato per 48 mesi sui lieviti, agrumato e minerale, unisce complessità, leggiadria e tanto carattere. 37 euro, ferraritrento.com

Baccalà mantecato al profumo di limone e fava di tonka pag. 69 + **Passatina di ceci con umido di calamari** pag. 74

Ci piace l'accostamento con un bianco giovane e minerale, come il **Soave Classico 2024** di Suavia: perfetto con il baccalà mantecato, ha note sapide e vegetali che richiamano anche l'ingrediente della passatina. 15 euro, suavia.it

ANTIPASTI



BACCALÀ MANTECATO AL PROFUMO DI LIMONE E FAVA DI TONKA

Piatto fondo con decoro
dorato **Rosenthal**,
piatto piano con profilo
effetto bamboo e posata
Les Ottomans.



TORTA SALATA DI FILLO CON SALSICCIA, PATATE E FUNGHI CHIODINI

Piattino bianco con profilo
dorato **Rosenthal**,
piatti con bordo colorato
Les Ottomans,
posate **Sambonet**,
bicchiere **IVV**.



TORTINO DI ZUCCA, GORGONZOLA E MOSTARDA

BACCALÀ MANTECATO AL PROFUMO DI LIMONE E FAVA DI TONKA

Cuoca Ornella Da Luz
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g baccalà dissalato
250 g latte
200 g olio extravergine di oliva
4 fette di pane casareccio
2 spicchi di aglio – 1 fava di tonka
1 limone non trattato

Mettete il latte in una casseruola con gli spicchi di aglio e mezza fava di tonka grattugiata. Portatelo a bollore e immergetevi il baccalà. **Cuocetelo** per circa 10 minuti a fuoco non troppo alto, quindi spegnete il fuoco e lasciate riposare il baccalà nel latte per 5 minuti. **Toglietelo** ed eliminate la pelle e le lisce, quindi trasferitelo in una planetaria e cominciate a lavorarlo con la frusta a foglia, insieme con un mestolino del latte di cottura, a velocità moderata. **Aggiungete** l'olio a filo, aumentando gradualmente la velocità, fino a che l'olio non sarà bene incorporato. Unite durante questo processo la scorza grattugiata del limone e la fava di tonka rimasta, grattugiata. **Tostate** il pane con un filo di olio, quindi tagliatelo a bastoncini. **Servite** il baccalà mantecato con i bastoncini di pane, completando con altra scorza di limone e fava di tonka.

TORTA SALATA DI FILLO CON SALSICCIA, PATATE E FUNGHI CHIODINI

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta fillo
300 g chiodini freschi – 300 g patate
100 g salsiccia fresca al finocchietto
alloro – aglio – prezzemolo
noce moscata – 1 uovo – burro
latte – olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lessate le patate in acqua bollente per 35-40 minuti.
Pulite i chiodini e cuoceteli in una

padella con un filo di olio, 1 spicchio di aglio schiacciato e una foglia di alloro spezzettata. Saltateli a fuoco vivace per 3-4 minuti, salateli e cuoceteli per altri 5-6 minuti.

Pelate le patate, tagliatele a pezzetti e sminuzzatele grossolanamente.

Aggiungete la salsiccia a tocchetti e i funghi, un ciuffo di prezzemolo tritato, sale, pepe e noce moscata. Mescolate tutto.

Stendete in una teglietta rettangolare antiaderente (20 x 30 cm) un foglio di pasta fillo, spennellatelo di burro fuso e sovrapponetevi un altro foglio. Spennellate anch'esso e proseguite così fino a sovrapporre in totale 6 fogli di fillo: i bordi fuoriusciranno leggermente dai bordi della teglia.

Distribuite su tutta la superficie il ripieno di salsiccia e funghi e versate poi nella teglia 1 uovo sbattuto con 2 cucchiaini di latte.

Ripiegate i lembi di pasta lungo i bordi e infornate a 190 °C per circa 35 minuti.

DA SAPERE I fogli di pasta fillo si seccano velocemente: la confezione aperta, quindi, non dura molto: potete utilizzare la pasta che rimane per preparare bastoncini croccanti, aromatizzati a piacere con parmigiano grattugiato o semi, da servire come aperitivo o insieme al cestino del pane.

TORTINO DI ZUCCA, GORGONZOLA E MOSTARDA

Cuoca Ornella Da Luz
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
1 kg zucca – 200 g farina 00
200 g Gorgonzola dolce Dop
100 g burro – 70 g panna fresca
rosmarino – aglio – 1 uovo – 1 tuorlo
amido di mais – pangrattato
olio extravergine di oliva
mostarda – sale – pepe

Impastate la farina con il burro a pezzetti e un pizzico di sale, fino a ottenere un insieme di briciole; unite circa 60 g di acqua e amalgamate, lavorando il composto fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Tagliate la zucca a spicchi, lasciandola con la buccia ed eliminando i semi e i filamenti interni.



Torta salata di fillo con salsiccia, patate e funghi chiodini pag. 69
+ Robiola di Roccaverano con castagne, cavolfiore e salsa ai lamponi pag. 90

Un vino rosso già con l'antipasto? Sì, a patto che sia fragrante e scattante come **Il Grignolino 2024** di Gianni Doglia. Floreale, leggermente agrumato, con una buona acidità e un finale dal tannino gentile, sta benissimo anche con gli ingredienti accostati alla robiola. Servitelo a 10 °C con la torta e a 14 °C con il formaggio. 13,50 euro, giannidoglia.it

Tortino di zucca, gorgonzola e mostarda pag. 69 + **Carote al burro, yogurt al curry affumicato e melagrana** pag. 82

Scegliete un bianco aromatico e corposo, come l'**Alto Adige Gewürztraminer Vigna Castel Rechtenthal 2022** di Hofstätter, che valorizza le note speziate e affumicate delle carote e tiene testa alla piccantezza della mostarda. 30 euro, hofstatter.com

Disponete gli spicchi in una placca foderata con carta da forno. Ungeteli con un filo di olio, sale e pepe, sistemate nella placca qualche rametto di rosmarino e 2 spicchi di aglio e infornate a 180 °C per circa 40-45 minuti.

Ricavate quindi la polpa della zucca, con un cucchiaino, e frullatela per ottenere una crema liscia.

Aggiungete alla crema l'uovo e il tuorlo, aggiustate di sale e pepe se serve, unite 1 cucchiaino di amido di mais.

Stendete la pasta brisée a 2 mm di spessore e foderate con essa uno stampo (ø 20 cm, h 5 cm), lasciando sbordare la pasta.

Tostate il pangrattato in una padella e spargetelo sul fondo, sopra la brisée, quindi riempite con il composto di zucca.

Rifilate i bordi e ripiegate sul ripieno, a formare un cordoncino lungo il bordo.

Livellate la superficie e infornate a 180 °C per circa 45-50 minuti.

Lavorate il gorgonzola con 30 g di panna, per renderlo cremoso. Montate la panna rimasta e unitela, ottenendo una mousse.

Sfornate il tortino, lasciatelo intiepidire quindi servitelo insieme con la mousse di gorgonzola, accompagnando con 2-3 pezzettini di mostarda ciascuno.

PRIMI



PASSATINA DI CECI CON UMIDO DI CALAMARI

Piatto rosso della crema,
piatto con profilo
effetto bamboo e posate
Les Ottomans,
sottopiatto bianco
con profilo a rilievo
e piattino pane **Alessi**,
bicchiere **IVV**.

RAVIOLI RUSTICI DI CARNE E AMARETTI

RISOTTO AL MARTINI, AGRUMI E CANESTRELLI

Cuoco Walter Pedrazzi

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

più 2 ore di riposo

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo vegetale

320 g riso Vialone Nano

150 g cicoria

125 g porro (parte bianca)

120 g burro più un po'

20 canestrelli

1 filetto di acciuga sott'olio

1 pompelmo rosa

1 arancia – 1 limone

Martini Dry

olio extravergine di oliva – sale

Pulite i canestrelli: eliminate i gusci e sciacquate i molluschi sotto l'acqua, poi tamponateli con carta da cucina. Tritate i coralli e passateli in un setaccio, per eliminare le piccole pellicine che, cuocendo, darebbero fastidio.

Mescolate i coralli setacciati con il burro morbido e l'acciuga tritata. Frullate tutto con un mixer a immersione finché non diventa cremoso.

Raccogliete il burro aromatizzato in una ciotolina e lasciatelo riposare in frigorifero per 2 ore.

Tritate il porro e rosolatelo in un tegame con una nocetta di burro e un filo di olio. Salate e lasciate cuocere aggiungendo un bicchiere di acqua, per circa 20 minuti.

Tostate il riso in una casseruola con 1 cucchiaino di olio, sfumatelo con circa 120 g di Martini Dry quindi portate a cottura aggiungendo il brodo bollente poco per volta, in circa 12-13 minuti. Aggiungete a metà cottura la scorza di mezza arancia e mezzo limone.

Sbucciate a vivo il pompelmo e sbollentate la cicoria per 2-3 minuti in acqua bollente, quindi scolatela.

Rosolate le noci dei canestrelli in una padella con poco burro, per 1 minuto, sui due lati. Toglietele dalla padella e rosolate nel fondo di cottura la cicoria, per 1 minuto.

Mantecate il risotto con il burro aromatizzato e servitelo completandolo con la cicoria saltata, i canestrelli, il pompelmo e scorza di arancia e limone a filettini.



Sottopiatto bianco **Alessi**,
bicchieri e calici **IVV**,
posate **Les Ottomans**.



RISOTTO AL MARTINI, AGRUMI E CANESTRELLI

PASSATINA DI CECI CON UMIDO DI CALAMARI

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g ceci lessati sgocciolati
300 g 4 calamari
50 g tahina
2 scalogni
1 piccolo gambo di sedano
1 piccola carota
1 spicchio di aglio
1 cipolla
1 cespo di radicchio rosso allungato
polvere di peperone dolce calabrese
di Rossano (in alternativa paprica)
alloro – timo
salvia – prezzemolo
erba cipollina
semi di sesamo
arancia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate il sedano, la carota e gli scalogni e tagliateli a rondelline.
Mettete i ceci in una casseruola con 500 g di acqua, unite le verdure,

1 spicchio di aglio e un mazzetto fatto con alloro, timo, salvia e prezzemolo. Cuocete per circa 30 minuti.

Frullate i ceci, aggiungendo la loro acqua di cottura gradualmente, fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungete la tahina e mescolate.

Pulite i calamari, togliendo il becco e separando i ciuffi dai corpi.

Mondate la cipolla e affettatela. Rosolatela in una padella con un filo di olio e sale, cuocendola finché non si ammorbidisce. Aggiungete un cucchiaino di peperone in polvere e i calamari.

Abbassate il fuoco e cuocete per circa 10 minuti.

Mondate il radicchio e tagliatelo a strisce, quindi saltatelo velocemente in una padella molto calda con un filo di olio, sale e pepe.

Servite i calamari sulla crema di ceci, completando con il radicchio, erba cipollina, semi di sesamo e scorza di arancia grattugiata.

RAVIOLI RUSTICI DI CARNE E AMARETTI

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA
80 g farina 00
80 g semola rimacinata di grano duro
45 g farina di ceci
45 g farina di grano saraceno
2 tuorli – sale
PER IL RIPIENO
250 g filetto di maiale
120 g vino bianco secco
70 g scalogno
3 amaretti
1 gambo di sedano
1 carota
1 spicchio di aglio
burro
alloro – maggiorana
Parmigiano Reggiano Dop
sale – pepe
PER LE TEGOLINE E PER COMPLETARE
80 g Parmigiano Reggiano Dop
2 amaretti – burro – salvia
sale – pepe

PER LA PASTA

Impastate tutti gli ingredienti, aggiungendo acqua al bisogno,

e lavorateli fino a ottenere un panetto consistente e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare intanto che preparate il resto della ricetta.

PER IL RIPIENO

Mondate il sedano, lo scalogno e la carota e tagliateli a dadini.

Sciogliete in una casseruola 50 g di burro con 1 foglia di alloro spezzettata, qualche rametto di maggiorana e 1 spicchio di aglio tagliato a metà.

Rosolatevi il filetto di maiale per 1 minuto, aggiungete le verdure a dadini e continuate a rosolare per altri 2 minuti, quindi salate e pepate.

Sfumate con il vino, abbassate il fuoco, coprite con un coperchio e cuocete per circa 25 minuti.

Spegnete e tagliate il filetto a fette, per farlo intiepidire più velocemente.

Togliete intanto dal fondo di cottura l'aglio e le erbe aromatiche e frullate tutto il resto aggiungendo una noce di burro, fino a ottenere una salsina: se fosse troppo liquida, fatela ridurre pochi minuti sul fuoco.

Tagliate la carne a dadini e mettetela nel cutter con 35 g di parmigiano grattugiato, gli amaretti sbriciolati, 2 cucchiaini della salsa di cottura, una presa di sale.

PER LE TEGOLINE

Disponete 20 g di parmigiano grattugiato su un foglio di carta da forno piegato in 4. Mettetelo in microonde per circa 1 minuto e 30 secondi, finché non si sarà formata una sorta di galletta. Toglietela e fatela raffreddare appoggiandola su un foglio di carta da cucina: diventerà croccante. Fatene così altre 3.

Stendete la pasta in sfoglie sottili (circa 2 mm) e disponetevi il ripieno in piccole noci, ripiegatevi sopra la sfoglia, sigillatela bene intorno al ripieno e ritagliate i ravioli con una rotella dentellata.

PER COMPLETARE

Friggete qualche foglia di salvia in 2 noci di burro, poi toglietele dalla padella.

Lessate i ravioli in acqua bollente salata per 2 minuti, finché non vengono a galla, e scolateli nel burro. Mescolate per insaporirli.

Serviteli sulla salsina, completando con le foglie di salvia, pepe, gli amaretti sbriciolati e le cialdine di parmigiano spezzettate.



Ravioli rustici di carne e amaretti pag. 74
+ Tortino di fontina, verza e pane pag. 90

Ci ha fatto innamorare l'accostamento di un rosso succoso e speziato come il **Verduno Pelaverga 2024** di Poderi Luigi Einaudi con i ravioli rustici. Struttura e freschezza lo rendono una buona scelta anche per il tortino, cui donerà un timbro pepato. Servitelo a 14 °C. 21 euro, poderieinaudi.com

Risotto al Martini, agrumi e canestrelli pag. 72

Con questo risotto dal profilo gustativo articolato, sta bene una bollicina di carattere, come il **Trento Brut Rosé Monsier Martis Riserva 2020** di Maso Martis; gastronomico, profondo e sfaccettato, ha intriganti profumi di arancia e pompelmo, perfetti per questa ricetta. 70 euro, masomartis.it

PESCI

Piatti del cappon magro
Rosenthal,
posate **Sambonet**,
bicchieri **IVV**.



CAPPON MAGRO SCOMPOSTO

Piatto verde delle polpette
Les Ottomans, coppa
e posate **Sambonet**.
Piatto con bordo decorato
effetto bamboo e ciotolina
verde **Les Ottomans**,
sottopiatto **Alessi**,
bicchiere **IVV**, posate
Sambonet.

POLPETTINE DI ORATA SU POLENTINA



JULIENNE DI SEPIE CROCCANTI CON SALSA ALL'ARANCIA E SPINACI

CAPPON MAGRO SCOMPOSTO

Cuoca Ornella Da Luz
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE PER LA SALSA VERDE

150 g olio extravergine di oliva
150 g prezzemolo pulito
80 g mollica di pane – aceto di mele
3 filetti di acciuga sott'olio
2 tuorli sodi – 1 spicchio di aglio
capperi sott'aceto – sale
PER IL CAPPON MAGRO
700 g gallinella
8 vongole – 8 cozze
4 gallette del marinaio
(o focaccine secche)
4 gamberi argentini – 3 carote
2 zucchine – 2 patate – 2 cipolle
1 scorzonera – 1 gambo di sedano
1 barbabietola lessata
gambi di prezzemolo
vino bianco – burro
olio di arachidi
olio extravergine di oliva – sale

PER LA SALSA VERDE

Bagnate la mollica di pane con 3 cucchiaini di aceto e 3-4 cucchiaini di acqua, secondo quanta ne assorbe, e schiacciatela con le mani fino a ottenere una poltiglia.

Frullatela con i filetti di acciuga, un cucchiaino di capperi, 1 pezzetto di aglio sbucciato, i tuorli, una presa di sale, il prezzemolo e l'olio, fino a ottenere una salsa molto verde e profumata.

PER IL CAPPON MAGRO

Mondate le carote, le zucchine, e la scorzonera.

Lessate 2 carote e la scorzonera, separatamente, per circa 7-8 minuti. Scolatele e tagliatele a pezzetti.

Affettate le zucchine a nastri, con un pelapatate ad archetto e tenetele da parte.

Pelate le patate, tagliatele a dadini e lessatele in acqua bollente con uno spruzzo di aceto per 10 minuti, poi scolatele.

Mondate la barbabietola e tagliatene metà a fettine: fatele asciugare in forno poi frigatele in olio di arachidi.

Tagliate a pezzetti la barbabietola rimasta e cuocetela in una casseruola con un filo di olio, sale e mezza cipolla a fette, per 5 minuti. Frullate in salsa.

Pulite la gallinella dalle spine e sgusciate i gamberi.

Preparate un court bouillon facendo bollire in una casseruola con 1 litro di acqua 1 carota, 1 gambo di sedano e 1 cipolla a pezzetti, qualche gambo di prezzemolo, uno spruzzo di vino bianco e un filo di olio. Lasciate insaporire per 10 minuti quindi cuocetevi la gallinella per 2-3 minuti.

Scolatela e cuocete i gamberi, scolateli e fate aprire nell'acqua rimasta le conchiglie.

Bagnate con acqua e aceto le gallette e lasciatele ammorbidire per 10 minuti, quindi componete i piatti alternando pesce, gamberi e conchiglie con la salsa verde e con le verdure lessate, le zucchine a nastri e le barbabietole fritte. Servite con la salsa verde rimasta e la salsa di barbabietola.

POLPETTINE DI ORATA SU POLENTINA

Cuoca Ornella Da Luz
Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

450 g 1 orata – 100 g polenta
100 g pane al latte
50 g burro
1 gambo di sedano
1 carota – 1 cipolla – 1 lime
timo – peperoncino – maggiorana
farina – vino bianco – sale
olio extravergine di oliva – pepe

Sfilettate l'orata, spellate e spinare i filetti, conservando testa e lisca. Mettete queste ultime in una casseruola con ½ litro di acqua, il sedano, la carota e la cipolla a pezzetti e una presa di sale. Fate bollire per 30 minuti, quindi filtrate il brodo ottenuto.

Tagliate i filetti in tartare, condite con la scorza grattugiata del lime, un po' di peperoncino tritato, sale, pepe, foglie di maggiorana.

Ammorbidite il pane con il brodo di pesce, strizzatelo e impastatelo con la tartare di orata. Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti.

Portate a bollore 600 g di acqua salata in una casseruola, versatevi a pioggia la farina di mais e cuocete mescolando per circa 35 minuti, lasciando la polenta molto morbida. A fine cottura, mantecatela con metà del burro.

Formate intanto le polpette

con l'impasto di orata e infarinatelo.

Scottatele in una padella con un filo di olio e metà del burro per 2-3 minuti, toglietele dalla padella e asciugate il grasso di cottura.

Rimettetele poi in padella, unite 3 rametti di maggiorana, bagnate con il brodo di pesce e cuocete per 10 minuti, con il coperchio.

Aggiungete alla fine una piccola noce di burro per creare una salsina omogenea.

Servite le polpette con la polentina morbida, completando con maggiorana fresca e una macinata di pepe.

JULIENNE DI SEPIE CROCCANTI CON SALSA ALL'ARANCIA E SPINACI

Cuoca Ornella Da Luz
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

600 g 2 seppie pulite
200 g succo di arancia
200 g spinacini
1 scalogno – timo – zucchero
amido di mais – aceto di mele
peperoncino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate le seppie a striscioline, sia i corpi sia i ciuffi, e raccoglietele in una ciotola. Conditele con olio, sale, pepe, qualche foglia di timo e lasciatele a riposo coperte con la pellicola, in frigorifero, per circa 1 ora.

Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola con un filo di olio, 2 cucchiaini di zucchero e un rametto di timo. Dopo 2-3 minuti, sfumate con 2 cucchiaini di aceto di mele e aggiungete il succo di arancia.

Restringetelo per 3 minuti quindi addensatelo con 1 cucchiaino di amido di mais, diluito in poca acqua fredda. Cuocete per circa 4 minuti, ottenendo una salsa all'arancia. Eliminate il timo.

Tenete da parte una manciata di foglie di spinacini e saltate il resto in una padella con un filo di olio, un pizzico di peperoncino e una presa di sale, per mezzo minuto.

Togliete gli spinaci dalla padella e, nel fondo di cottura, arrostiti le seppie, per circa 2 minuti, mescolandole.

Servitele con gli spinaci, completando con la salsa, una macinata di pepe e foglie di spinacini crude.

VEGETALI

Piattini bianchi
con profilo dorato
Rosenthal, piatto
con decoro effetto
bambù e posate
Les Ottomans,
bicchieri **IVV**.

CIPOLLE RIPIENE DI CHAMPIGNON E NOCCIOLE



SEDANO RAPA ARROSTO CON CREMA DI MANDORLE E POLVERE DI CAFFÈ

Piatto bianco con profilo dorato **Rosenthal**, sottopiatto rosso e posate **Les Ottomans**, piattino bianco con decoro a rilievo **Alessi**, vassoio e posate delle carote **Les Ottomans**, bicchieri **IVV**.



CAROTE AL BURRO, YOGURT AL CURRY AFFUMICATO E MELAGRANA

CIPOLLE RIPIENE DI CHAMPIGNON E NOCCIOLE

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Medio
Tempo 2 ore
più 4 ore per il fondo bruno
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE PER IL FONDO BRUNO VEGETALE

500 g cipolle dorate
400 g finocchio
300 g sedano
200 g carote
vino rosso – amido di mais
olio extravergine di oliva – sale
PER LE CIPOLLE
500 g champignon
200 g nocciole tostate
50 g pane panko
6 cipolle di Giarratana
timo limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER IL FONDO BRUNO VEGETALE

Tagliate a pezzetti le cipolle, senza sbucciarle, e mettetele su una placca foderata con carta da forno. Lavate carote, sedano e finocchio e tagliate anch'essi a pezzetti, quindi uniteli alle cipolle nella teglia.

Condite tutto con un filo di olio e infornate la teglia a 200 °C per circa 40 minuti, finché le verdure non saranno ben abbrustolite.

Trasferitele poi in una pentola capiente, con un filo di olio. Fatele rosolare, poi sfumate con 2 bicchieri di vino. Lasciatelo evaporare del tutto quindi coprite con abbondante acqua, in modo che le verdure siano coperte con almeno 4 dita di liquido. Unite una presa di sale e cuocete per 2 ore e 30 minuti: lo scopo è di estrarre tutto il sapore dalle verdure e di concentrarlo.

Filtrate il brodo ottenuto e, se è troppo liquido, fatelo ridurre ancora qualche minuto sul fuoco e, se vi piace, addensatelo con un cucchiaino di amido di mais diluito in un 2 cucchiaini di acqua fredda.

PER LE CIPOLLE

Sbucciate le cipolle di Giarratana ed eliminate le calotte. Appoggiatele in una teglia. Ungetele di olio, salatele, cospargetele con rametti di timo limone e infornatele a 160 °C per 1 ora.

Pulite intanto gli champignon e tagliateli a cubetti.

Sfornate le cipolle, lasciatele

intiepidire per 10 minuti, quindi eliminate le foglie più esterne, nel caso fossero troppo seccate o abbrustolite.

Scavatele all'interno e recuperate tutta la polpa.

Sminuzzatela e trasferitela in una padella con un filo di olio e sale e fatela rosolare per 10 minuti. Aggiungete i funghi e fateli insaporire per 2 minuti. Unite quindi anche le nocciole sminuzzate grossolanamente e cuocete ancora per 8-10 minuti.

Tostate in una padellina il pane panko con un rametto di timo limone, sale e pepe, per 5-6 minuti.

Riempite le cipolle scavate con il ripieno di funghi, cospargetele in superficie con il pane panko tostato e infornatele nuovamente a 160 °C per 5-6 minuti. Servite con il fondo bruno vegetale.

SEDANO RAPA ARROSTO CON CREMA DI MANDORLE E POLVERE DI CAFFÈ

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

250 g panna fresca
100 g mandorle senza pelle
50 g burro
40 g mandorle con la pelle
1 sedano rapa
1 spicchio di aglio
salvia – timo – maggiorana
caffè in polvere
olio extravergine di oliva – sale

Sbucciate il sedano rapa e tagliatelo in fette spesse e poi a cubotti regolari di circa 3-4 cm.

Recuperate tutti gli scarti e tagliateli a pezzetti. Rosolateli a fuoco medio alto in un tegame con un filo di olio e una presa di sale, per circa 10 minuti, con un coperchio. Unite un bicchiere di acqua e cuocete per altri 10 minuti.

Tostate intanto le mandorle senza pelle. Aggiungetele al sedano rapa in cottura e cuocete per 20 minuti. Unite un altro bicchiere di acqua e 200 g di panna, quindi cuocete senza coperchio per altri 5 minuti.

Spegnete e frullate tutto con il mixer a immersione, aggiungendo una presa di sale e la panna fresca rimasta. Otterrete una crema saporita e consistente.

Sminuzzate le mandorle con la pelle e tostatele velocemente in padella.

Sciogliete in una padella il burro con uno spicchio di aglio, qualche foglia di salvia e un rametto di timo. Quando comincia a colorirsi, arrostiti i cubi di sedano rapa, con una presa di sale, per 8-10 minuti. Aggiungete un goccio di acqua e coprite con un coperchio, cuocete ancora per 10 minuti.

Servite i cubi arrostiti sopra la crema alle mandorle, completate con le mandorle tostate, con la polvere di caffè e con foglioline di maggiorana fresche.

CAROTE AL BURRO, YOGURT AL CURRY AFFUMICATO E MELAGRANA

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

500 g succo di melagrana
400 g carote
250 g yogurt greco
80 g burro
1 melagrana – curry affumicato
arancia – lime – timo – aglio
olio extravergine di oliva – sale

Versate il succo di melagrana in una casseruola, portatelo a bollire e fatelo cuocere fino a ridurlo a una consistenza sciropposa.

Sbucciate le carote lasciando un pezzettino del ciuffo.

Sciogliete in una padella il burro, con un rametto di timo e uno spicchio di aglio e fatelo appena appena colorire.

Cuocetevi le carote, muovendole spesso, per circa 10 minuti.

Condite lo yogurt con un goccio di olio extravergine, un cucchiaino di curry affumicato e la scorza grattugiata di mezza arancia e mezzo lime.

Sgranate la melagrana.

Servite le carote sullo yogurt, completando con i chicchi di melagrana e la scorza grattugiata di mezza arancia e mezzo limone. Accompagnate con il succo ridotto.

DA SAPERE Se volete potete cuocere potete cuocere le carote con un filo di olio al posto del burro, nello stesso modo, muovendole più spesso. Se non trovate il curry affumicato, potete fare un mix di curry normale dolce e paprica affumicata.

Piatto con bordo
decorato effetto bamboo,
sottopiatto verde,
posate **Les Ottomans**,
bicchieri **IVV**.

CARNI



PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA E NOCCIOLE



COSTINE DI MAIALE MARINATE CON SEDANO RAPA E «MAIONESE» DI MELE

Piatto delle costolette
Zara Home, ciotolina
verde, tovagliolo
del bollito e posate
Les Ottomans,
bicchieri **IVV**.



CAPPELLO DEL PRETE E ZUCCA ARROSTO

**PETTO D'ANATRA
ALL'ARANCIA E NOCCIOLE**

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g cavolo cappuccio viola
 70 g nocciole sgusciate tostate
 30 g zucchero
 2 petti d'anatra
 2 arance
 1 gambo di sedano
 1 piccola cipolla
 1 scalogno
 bacche di ginepro
 brodo vegetale
 vino bianco
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe nero

Eliminate la foglia più esterna del cavolo cappuccio e tagliatelo finemente. Salatelo e mescolate, quindi lasciatelo riposare per 2 ore.
Mettete i petti d'anatra in un recipiente con le scorze delle arance, 5-6 bacche di ginepro pestate, il sedano e la cipolla a rondelle, un filo di olio e qualche cucchiaino di vino. Coprite con la pellicola e lasciate marinare per 1 ora in frigorifero.
Togliete i petti dalla marinata e arrostiteli appoggiandoli sul lato della pelle in una padella adatta al forno, con un filo di olio: cuoceteli per mezzo minuto, poi infornateli a 250 °C per 10 minuti, quindi voltateli e cuoceteli per altri 10-12 minuti, finché non avranno raggiunto i 58 °C al cuore.
Sfornate i petti e avvolgeteli in un foglio di alluminio per 6-7 minuti.
Unite nel fondo di cottura rimasto in padella lo scalogno tritato, le nocciole e lo zucchero e fate caramellare tutto insieme, quindi bagnate con il succo delle arance. Fate ridurre tutto del 50% (in circa 1-2 minuti) aggiungendo qualche cucchiaino di brodo, fino a ottenere una salsina.
Sciacquate il cavolo cappuccio e strizzatelo, poi conditelo con olio, sale, pepe e qualche scorza di arancia.
Servite il petto di anatra con il cavolo cappuccio, completando con la salsina e scorza di arancia grattugiata.

**COSTINE DI MAIALE
MARINATE CON SEDANO
RAPA E «MAIONESE» DI MELE**

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 2 ore più 12 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg costine di maiale
 250 g sedano rapa pulito
 200 g scalogno
 4 mele renette
 4 tuorli sodi
 salvia – rosmarino
 aglio – limone – senape
 prezzemolo – burro
 aceto balsamico
 vino bianco
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe in grani

Sbucciate lo scalogno e tagliatelo a pezzetti. Mettetelo in una casseruola con 1 cucchiaino di grani di pepe, qualche foglia di salvia, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio di aglio schiacciato. Portate quasi a bollire, poi spegnete e lasciate intiepidire per 10 minuti.
Disponete le costine in una pirofila che le contenga giustamente e versatevi sopra il vino aromatico. Copritele con la pellicola e lasciatele marinare in frigorifero per 12 ore.
Scolate le costine dalla marinata, mettetele in una teglia da forno, ungetele di olio e infornatele a 200 °C per circa 1 ora e 40 minuti, sfumandole con uno spruzzo di vino bianco a metà cottura.
Tagliate il sedano rapa a julienne e mettetelo a bagno in acqua e limone.
Scaldare fino a 70 °C 3-4 cucchiaini di olio con qualche ago di rosmarino, in modo che si profumi senza cuocersi. Spegnete e lasciate raffreddare in infusione, poi togliete il rosmarino.
Sbucciate le mele, eliminate i torsoli, tagliatele a spicchi e arrostiteli in una padella con una noce di burro, un filo di olio al rosmarino e un pizzico di sale, per circa 10 minuti.
Frullatele poi con i tuorli sodi, l'olio al rosmarino rimasto e un cucchiaino di senape.
Scolate il sedano rapa e asciugatelo, poi conditelo con 2 cucchiaini di olio, un ciuffo di prezzemolo tritato, sale e uno spruzzo di aceto balsamico.
Servite le costine arrostiti insieme al sedano, accompagnandole con la maionese di mela.

**CAPPELLO DEL PRETE
E ZUCCA ARROSTO**

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 3 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg zucca mantovana
 800 g cappello del prete
 2 gambi di sedano
 2 carote
 1 cipolla
 1 spicchio di aglio
 alloro – timo
 ginepro – prezzemolo
 maggiorana – erba cipollina
 burro – senape
 vino bianco – pepe
 olio extravergine di oliva – sale

Mondate sedani, carote e cipolla, tagliateli a pezzetti grossi e metteteli in una casseruola non troppo larga, con 2 litri di acqua e un goccio di vino. Unite qualche grano di pepe e bacche di ginepro, una foglia di alloro e qualche rametto di timo. Portate a bollire e lasciate sobbollire per 10-15 minuti.
Aggiungete la carne e fatela lessare nel brodo per circa 1 ora e 30 minuti. Spegnete e lasciate intiepidire per 45 minuti, poi togliete la carne dal brodo e lasciatela raffreddare avvolta nella pellicola.
Tagliate intanto la zucca a spicchi, senza sbucciarla, disponetela su una placca foderata con carta da forno e conditela con olio, sale e pepe. Copritela con carta da forno inumidita e infornatela a 200 °C per circa 40 minuti.
Ricavate poi la polpa da metà degli spicchi cotti e schiacciatela grossolanamente, profumandola con erba cipollina e maggiorana tritate e un pizzico di senape.
Sciogliete in una padella una noce di burro con uno spicchio di aglio schiacciato. Affettate la carne e ripassate le fette nel burro, aggiungendo anche un ciuffo di prezzemolo tritato.
Servite la carne con la zucca schiacciata e gli spicchi di zucca arrosto, completando con erbe aromatiche fresche a scelta.

Vassoio rettangolare
Steelite International
distribuito da F.S.G.
Italia.

FORMAGGI



BAVARIA BLU BERGADER, FICHI E CIPOLLA CAMELLATA



ROBIOLA DI ROCCAVERANO CON CASTAGNE, CAVOLFIORE E SALSA DI LAMPONI

Teglia della zuppa
valdostana **Steelite**
International distribuito
da **F.S.G. Italia**,
cucchiaio e ciotolina
verde della robiola
Les Ottomans, bicchieri
IVV, piattino bianco
con profilo dorato
Rosenthal.



TORTINO DI FONTINA, VERZA E PANE

BAVARIA BLU BERGADER, FICHI E CIPOLLA CAMELLATA

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g cipolle rosse
150 g fichi secchi
40 g zucchero
30 g aceto
4 fette di pane casareccio
1 confezione di Blu Bavaria Bergader
olio extravergine di oliva
sale

Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente. Fatele appassire in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale, per 3 minuti. **Bagnate** con l'aceto e unite lo zucchero, quindi cuocete per altri 10 minuti circa, finché le cipolle non saranno morbide.

Tostate le fette di pane in forno o in padella, finché non saranno croccanti.

Tagliate i fichi secchi a pezzetti.

Tagliate il formaggio a pezzetti e servitelo sulle fette di pane, insieme alla cipolla caramellata e ai pezzetti di fichi secchi.

ROBIOLA DI ROCCAVERANO CON CASTAGNE, CAVOLFIOR E SALSA DI LAMPONI

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g cavolfiore pulito
130 g lamponi
100 g cipolla – 80 g castagne lessate
30 g zucchero
1 Robiola di Roccaverano
brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale

Sbucciate la cipolla e affettatela, quindi fatela appassire in una padella con un filo di olio e una presa di sale, per circa 10 minuti.

Dividete il cavolfiore a ciuffetti e unitelo alla cipolla, fatelo insaporire per 2 minuti quindi unite ancora un pizzico di sale, bagnate con 1 bicchiere di brodo e cuocete per circa 20 minuti, finché non sarà praticamente disfatto.

Cuocete i lamponi in una pentolina, con lo zucchero, per circa 10 minuti, poi passateli al setaccio per eliminare i semi, ottenendo una salsa liscia.

Sminuzzate le castagne e saltatele per 1 minuto in una padella con un filo di olio, per lucidarle un po'.

Servite la robiola con le castagne, accompagnandola con i cavolfiori brasati e la salsa di lamponi.

TORTINO DI FONTINA, VERZA E PANE

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g verza pulita
200 g Fontina Dop
200 g brodo di carne
180 g pane casareccio rustico
50 g lardo a fettine
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate il pane a fette sottili e tostatelo in forno per 5-6 minuti.

Tagliate la verza a strisciole e saltatela in padella a fuoco vivace con un filo di olio e una presa di sale, per circa 5 minuti.

Tagliate la fontina a cubetti, o grattugiatela con una grattugia a fori grossi.

Costruite il tortino: sistemate sul fondo un po' di verza, poi uno strato di fette di pane. Bagnate con un po' di brodo di carne, quindi coprite con fettine di lardo, ancora verza e uno strato di fontina. Ripetete pane, lardo, verza e fontina e terminate con un terzo strato di pane, lardo, verza e fontina.

Infornate il tortino a 200 °C per circa 10 minuti, finché il formaggio non si sarà sciolto e gratinato.



Polpettine di orata su polentina morbida pag. 78 + Julienne di spezie croccanti con salsa all'arancia e spinaci pag. 78

Con i secondi di pesce sta bene un bianco di media struttura. Provate l'abbinamento con il **Pecorino d'Abruzzo Chronicon 2024** di Zaccagnini, caratterizzato da profumi di agrumi, pesca e pera e un gusto secco, di buona persistenza. 12,50 euro, cantinazaccagnini.it

Cipolle ripiene di champignon e nocciole pag. 82 + Sedano rapa arrosto con crema di mandorle e polvere di caffè pag. 82

Assaggiate un bianco affinato in piccole botti di legno che regalano note speziate e tostate in grado di richiamare la polvere di caffè e le nocciole. Come il **Löwengang 2022** di Alois Lageder, uno Chardonnay da agricoltura biodinamica, sapido e burroso. Anche al super. 68 euro, aloislageder.eu

Petto d'anatra all'arancia e nocciole pag. 86 + Costine di maiale marinate con sedano rapa e «maionese» di mele pag. 86

Serve un rosso che sappia coniugare slancio e corposità. Tra le ultime novità, c'è l'**Alto Adige Lagrein Gries Trigon Riserva 2022** di Rottensteiner: potente e vellutato, conquista con i profumi di frutti scuri, il gusto morbido e il finale succoso, che ricorda l'arancia sanguinella. 75 euro, rottensteiner.wine

Cappello del prete e zucca arrosto pag. 86

Tra i matrimoni enogastronomici più riusciti c'è quello tra la carne di manzo e un rosso a base di sangiovese. Vi consigliamo il **Chianti Classico Riserva Rancia 2021** di Felsina, strutturato e speziato, con un tannino giusto per il cappello del prete e un'acidità che lo rinfresca. 45 euro, felsina.it

Piattini delle mele
Rosenthal, bicchieri IVV.

DOLCI



MELE RIPIENE AL FORNO



FOCACCIA DOLCE CON UVA FRAGOLA E SEMI DI CORIANDOLO

Piattini **Alessi**, posate
Les Ottomans,
bicchieri **IVV**.

MELE RIPIENE AL FORNO

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g savoiardi
100 g amaretti
50 g uvetta
30 g cacao amaro
30 g latte
10 g pinoli
10 g zucchero di canna
2 mele Golden
2 mele Golden Ruggine
2 mele Pink Lady
cannella – limone – sale
Marsala – burro
PER LA CREMA
250 g mascarpone
90 g zucchero semolato
40 g tuorlo

Tagliate la parte superiore delle mele a mo' di cappellucci.
Scavate le mele all'interno, con l'aiuto di uno scavino. Conservate la polpa, eliminando i torsoli.
Spennellate l'interno e i bordi delle mele con succo di limone.

Mettete a bagno l'uvetta in un po' di acqua.

Frullate la polpa di mele e mescolatela con i savoiardi e gli amaretti sbriciolati, il cacao, i pinoli, un pizzico di sale e di cannella, lo zucchero di canna, l'uvetta strizzata, il latte e 15 g di Marsala.
Riempite le mele con questo composto, cospargete in superficie con qualche fiocchetto di burro e richiudete con i cappellucci.

Appoggiate le mele in una teglia, mettete qualche fiocchetto di burro e 2 cucchiaini di Marsala anche sul fondo della teglia, e infornate tutto a 160 °C per circa 40 minuti.

PER LA CREMA

Sbattete il tuorlo (a temperatura ambiente) con 10 g di zucchero.

Scaldare 25 g di acqua e scioglietevi 80 g di zucchero: portatelo a 121 °C quindi versatelo sul tuorlo, continuando a montarlo con le fruste.

Proseguite a montare il composto finché non si sarà intiepidito. A quel punto, aggiungete il mascarpone e amalgamate ancora con le fruste, fino a ottenere una crema spumosa.

Servite le mele con la crema al mascarpone, sbriciolandovi a piacere qualche altro amaretto.

FOCACCIA DOLCE CON UVA FRAGOLA E SEMI DI CORIANDOLO

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 1 ora e 30 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

600 g farina tipo Manitoba
400 g uva fragola
200 g uova
200g burro più un po'
150 g latte
75 g zucchero
12 g sale
8 g lievito di birra fresco
semi di coriandolo
zucchero di canna
olio extravergine di oliva

Mescolate la farina con lo zucchero, il lievito, le uova e il latte. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto già piuttosto consistente. Aggiungete il burro e il sale e fateli incorporare bene. Raccogliete l'impasto in una palla, mettetela →



Bavaria Blu bergader, fichi e cipolla caramellata pag. 90 + **Focaccia dolce con uva fragola e semi di coriandolo** pag. 93

Stappate un vino rosso dolce e frizzante, come l'**Oltrepò Pavese Sangue di Giuda 2024** di Francesco Quaquarini, che ha intensi profumi di frutti rossi, un gusto morbido e solo il 6% di alcol. 9 euro, quaquarini francesco.com

Mele ripiene al forno pag. 93
+ **Sfogliata alle pere** pag. 95

Quando ci sono dolci con le mele o con le pere, il vino migliore da abbinare è un **Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry**, dolce, spumeggiante e con gli stessi profumi. Assaggiate l'**Uvaggio Storico 2024** di Val d'Oca che unisce alla glera le antiche uve autoctone locali, perera, bianchetta e verdiso. 16,50 euro, valdoca.com

Posata Les Ottomans,
bicchieri IVV.



SFOGLIATA ALLE PERE

in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciatela lievitare per circa 1 ora.

Schiacciate l'impasto in uno stampo rotondo (ø 30 cm) e lasciatelo lievitare ancora per 30 minuti.

Schiacciate nuovamente la focaccia con le mani unte di olio.

Pestate 1 cucchiaino di semi di coriandolo.

Distribuite gli acini di uva sulla focaccia, affondandoli leggermente. Cospargete in superficie con i semi di coriandolo e zucchero di canna, poi con qualche fiocchetto di burro.

Infornate la focaccia a 200 °C per circa 25 minuti.

Lasciatela intiepidire e servitela.

A piacere, accompagnatela con yogurt greco e altri chicchi di uva passati in padella con un cucchiaino di zucchero.

SFOGLIATA ALLE PERE

Cuoco Pietro Maggi

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

8 pere coscia

2 dischi di pasta sfoglia stesa

1 baccello di vaniglia

1 fava tonka

1 tuorlo – latte – zucchero

Lavate le pere e tagliatele in 8 spicchi, eliminando la parte del torsolo.

Sovrapponete i due dischi di sfoglia e pressateli un po' con un matterello, in modo che aderiscano bene.

Adagiate la pasta in uno stampo tondo (ø 28 cm) e ripiegate il bordo in modo da creare un cornicione. Bucherellate il fondo con una forchetta.

Disponete gli spicchi di pera sulla sfoglia, sormontandoli leggermente, con un disegno a cerchi concentrici.

Mescolate 3-4 cucchiaini di zucchero con i semi di un baccello di vaniglia (conservate il «guscio») e con una grattugiata di fava tonka.

Cospargete con questo zucchero aromatico la superficie della torta.

Spennellate i bordi della sfoglia con il tuorlo e infornatela a 190 °C per circa 50 minuti.

Sciogliete intanto 100 g di zucchero in 100 g di acqua, con il guscio della vaniglia utilizzata in precedenza.

Spennellate le pere con questo sciroppo e servite la torta.



LA CUCINA DI CASA

È al centro del confronto tra Giancarlo Perbellini e i nostri cuochi: la cosa più importante? Non «coprire» il gusto degli ingredienti con cotture inutili o troppi sapori

«**M**i sembra che i cuochi abbiano ideato ricette varie, interessanti e soprattutto ripetibili a casa. La cucina di casa è molto importante, perché è proprio da lì che si prende spunto per evoluzioni gourmet»: questa la premessa di Giancarlo Perbellini al suo lavoro di curatela, poi espresso in consigli che portano ai nostri lettori un po' della sua sapienza trisillata. Ecco di seguito alcuni dei più interessanti.

EQUILIBRIO – È il segreto principale: spezie ed erbe non devono coprire il gusto dell'ingrediente, così come i condimenti e le salse. E attenzione anche alle cotture, a volte è meglio evitarle, come nel caso dei canestrelli nel risotto: il sapore del corallo è rispettato meglio a crudo.

BRODO VEGETALE – Per renderlo più saporito e rotondo, si può tostare la cipolla prima di aggiungerla nell'acqua. Oppure, se si vuole più naturale, si può «caricare» molto di verdure e aggiungere anche erbe aromatiche.

VERDURE – Non è indispensabile l'acqua e ghiaccio né per interrompere la cottura né per mantenere vivido il colore verde (per esempio dei broccolini): basta allargare le verdure scolate su un vassoio in modo che raffreddino.

FUNGHI – Per trifolarli al meglio, conviene prima scottarli bene in padella e solo dopo aggiungere gli aromi tipici della trifolatura, aglio e prezzemolo: così si rispetta meglio il gusto del fungo e anche quello degli aromi.



UN PICCOLO PANE SPECIALE

Si chiama micóoula un antico lievitato valdostano arrivato fino a noi grazie al passaparola tra generazioni

RICETTE **FULVIO MARINO**, TESTI **GIADA BELLEGOTTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Nella Valle di Champorcher c'è un pane ricco e profumato che si impasta per le festività dell'inverno. È la *micóoula*, che non a caso in *patois* valdostano significa «piccolo pane un po' speciale». È il dolce del periodo natalizio per gli abitanti del comune di Hône, a quarantacinque chilometri da Aosta, dove questo lievitato rustico nasce: una sorta di antesignano del panettone in versione valdostana, fatto con un impasto profumatissimo a base di farina di frumento e di segale poi arricchito da uvetta, castagne, fichi secchi e noci. Non

esiste una ricetta codificata della *micóoula*, le cui origini si perdono nel tempo, ma dal 2008 c'è un'associazione – *Amis de la Micóoula* – che grazie a un'importante azione di recupero culturale e territoriale, che comprende la rivalorizzazione dei campi e degli edifici rurali come mulini, forni ed essiccatoi, si batte per tenere viva la memoria di questo antico pane, con l'obiettivo di farlo entrare presto nel novero dei prodotti Dop. Fulvio Marino ha deciso di aggiungere all'impasto anche un po' di cioccolato fondente: una variante per renderlo ancora più ghiotto.

Tessuto di fondo
Fischbacher 1819.



MICÓOULA VALLE D'AOSTA

Impegno Medio

Tempo 2 ore più 4 ore di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PAGNOTTE

600 g farina di grano tenero tipo 2

400 g farina di segale integrale

100 g castagne lessate

100 g fichi secchi

50 g gherigli di noci

40 g uvetta

40 g cioccolato fondente

25 g lievito di birra – 20 g sale

Fate rinvenire l'uvetta in acqua mentre preparate l'impasto.

Miscelate in una grande ciotola la farina di grano tenero e quella di segale, aggiungete il lievito di birra sbriciolato (1), 500 g di acqua, un poco alla volta (2), usando il cucchiaino per aiutarvi (3). Poi iniziate a impastare con le mani (4): quando la pasta sarà liscia e omogenea, unite il sale e impastate ancora.

Aggiungete infine l'uvetta ben strizzata, le castagne, i fichi, le noci e il cioccolato spezzettati in modo grossolano (5). Incorporateli e lavorate ancora il tutto in modo da distribuirli uniformemente nell'impasto (6).

Sigillate la ciotola con pellicola per alimenti e lasciate lievitare per 2 ore a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo, dividete l'impasto in quattro parti uguali e ricavate dei filoncini abbastanza regolari. Disponeteli, ben distanziati, in una teglia rivestita con carta da forno e fateli lievitare per un paio di ore ancora a temperatura ambiente coperti da un canovaccio.

Infornate le micóoule a 200 °C per circa 40 minuti.



Sopra, la sequenza delle fasi di lavorazione, dalla miscelazione degli ingredienti fino all'impasto finito.

Sotto, l'interno della micóoula appena sfornata.



FULVIO MARINO

Mugnaio, panificatore, divulgatore: nasce a Canelli (Asti) nel 1986 e cresce in mezzo alle farine del Mulino Marino, l'azienda di famiglia. Racconta il mondo del pane in tv dal 2020 ed è presenza fissa del programma *È sempre mezzogiorno!* su Rai 1; è autore di libri dedicati al mondo della panificazione. Nel 2023 ha aperto FuocoFarina, bakery con cucina ad Alba.

LA FARINA DI SEGALE INTEGRALE



La pianta di segale (*Secale cereale*) trova il suo habitat ideale dove ci sono climi freddi ed è per questo che è di facile semina nei territori valdostani. La farina che se ne ricava, soprattutto quella integrale, è ricca di amidi, ha un alto contenuto di fibra e poco glutine, motivo per cui gli impasti di farina di segale sono difficili da lavorare per chi ha poca esperienza (per aiutarsi è meglio impastare con acqua a 40 °C). Inoltre, essendo ricca di minerali e antiossidanti, aiuta il metabolismo e la salute cardiovascolare.

BRANDANI®
ITALIAN STYLE

Coccole
collection



servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it

LA FETTA PERFETTA

500 g

RIBEYE

Spessore 4-5 cm

Per 1-2 persone



Di altissima qualità e di allevamenti all'avanguardia per il benessere animale: la bistecca è tornata in voga. Siamo stati da Carnissage a Milano per scoprire come si prepara in modo impeccabile

RICETTE **HERNAN ZAPATA**, TESTI **FABIANA SALSÌ**, FOTO **DANNY CHRISTENSEN**



1,2 kg

**T-BONE
DI MANZO**

Spessore 5-6 cm

Per 2-3 persone

IL RISTORANTE

Nel cuore di Brera, Carnissage è uno dei migliori indirizzi per gli intenditori. È nato dalla visione di Martino Uzzauto che, dopo una carriera nel mondo della finanza, ha scelto di continuare la tradizione di famiglia aprendo un ristorante: il menù, infatti, propone una degustazione delle razze pregiate che arrivano dagli allevamenti di Italia, Europa e Australia dell'azienda diretta da sua padre Pietro. Tra gli esempi la razza Rubia Gallega, la Wagyu Australiana e la Marchigiana che ci ha proposto per questo servizio. Come tutte le altre, da Carnissage provengono da allevamenti estensivi

in cui gli animali si cibano di soli mangimi naturali, spesso provenienti da colture locali. È tutto scritto in carta (dove è indicato anche il ciclo di vita dei bovini), così che gli ospiti sappiano esattamente cosa rende unico il sapore della carne che gli viene servita. Il lavoro in cucina fa il resto: filetti e costate vengono marinati con olio di vinaccioli e sale, prima di essere cotti in un forno speciale che combina le caratteristiche di una griglia a carbone e che ne sigilla i succhi per renderli ancora più teneri e saporiti. L'ambiente è tra i più esclusivi in città: atmosfera intima ed elegante, servizio impeccabile, si mangia circondati da opere d'arte contemporanea.

Da sinistra il general manager Antonio Manzo, lo chef Hernan Zapata e Martino Uzzauto, fondatore e amministratore delegato di Carnissage.



CONOSCI LA TUA FETTA

Rubia Gallega

Razza galiziana, deve il suo nome al tipico colore giallo dello spesso strato di grasso che avvolge la sua carne (*rubia* in spagnolo vuol dire «bionda»). Sciogliendosi in cottura, dona un gusto intenso e una consistenza molto tenera.

Marchigiana

Si contraddistingue per la delicatezza e la grana fine che rendono la sua carne anche molto facile da masticare. È particolarmente profumata, perché i bovini si alimentano con erba

da pascolo. Quelli di Carnissage sono allevati tra le colline del Sannio e dell'Irpinia.

Wagyu Australiana

I bovini Wagyu sono una razza purissima e la loro carne è tra le più pregiate al mondo anche perché è caratterizzata da un'elevata presenza di grasso tra le fibre muscolari che dona una morbidezza unica, un sapore vellutato e un aroma molto caratteristico che si sprigiona a ogni morso.

ABC DELLA BISTECCA PERFETTA

Togliete la carne dal frigorifero almeno 30 minuti prima della cottura in modo che il calore della padella arrivi più velocemente al cuore della bistecca.

Asciugatela bene con carta da cucina per eliminare l'umidità che potrebbe inibire la caramellizzazione di zuccheri e proteine (reazione di Maillard), quella per cui si ottiene la crosticina croccante.

Non forate la carne in modo che i succhi non escano in cottura.

Scaldare una piastra di ghisa o una padella (che possano andare in forno) fino a quando non risulterà rovente: dovrà sfrigolare subito a contatto con la carne.

PRIMA COTTURA SULLA PIASTRA

Cuocete la costata senz'osso **Ribeye** sulla piastra per 3-5 minuti per lato, a seconda dello spessore, senza muoverla, in modo che si formi una crosta uniforme.

Cuocete la costata di manzo e la **T-Bone** sulla piastra per 1-2 minuti «in piedi», cioè appoggiate sull'osso in modo che il calore si diffonda dall'interno. Poi proseguite per 4-6 minuti per lato, sempre senza muoverle.

SECONDA COTTURA SULLA PIASTRA

Verificate la temperatura al cuore della carne con un termometro a sonda prima di completare la cottura nel forno statico a 200 °C fino al raggiungimento della temperatura interna desiderata: 48-50 °C per la cottura al sangue, 55-57 °C per la cottura media, 62-64 °C ben cotta.

Lasciate riposare la carne per 5 minuti coperta con un foglio di alluminio in modo che i succhi si redistribuiscano all'interno.

PER SERVIRE

Completate tutte le bistecche con sale in fiocchi appena prima di servire.





700 g

**COSTATA
DI MANZO**

Spessore 4-5 cm

Per 2 persone

LE MIGLIORI BISTECHE DI MILANO (E OLTRE)

Il Mannarino

Macelleria e braceria, è una catena che da Milano si è espansa in diverse città del Nord. È celebre per specialità pugliesi come le bombette ma offre anche bistecche da intenditori di carni selezionate. Dai filetti alle costate: in menù ci sono 5 razze diverse di cui una speciale ogni mese. ilmannarino.it

La Rue

Tra i posti del momento, in questo locale dallo stile parigino c'è un menù fisso il cui piatto principale è un'entrecôte tagliata sottile e preparata al momento, servita con una generosa dose della loro salsa «segreta» e patatine fritte. Nel prezzo fisso (35 euro) è incluso anche il bis. larueofficiel.com

Beefbar

Insegna pluripremiata con 40 ristoranti nel mondo, in città è nel portico dell'hotel Portrait, cinque stelle lusso di Lungarno Collection. In menù carni pregiate servite crude o cotte con diversi metodi – dalla classica griglia alla robata giapponese – studiati per esaltarne il sapore. Tra i cult la Tagliata di Hanger steak di Wagyu marinata al gochujang (salsa fermentata al peperoncino). beefbar.com/milano

Nusr-Et Steakhouse

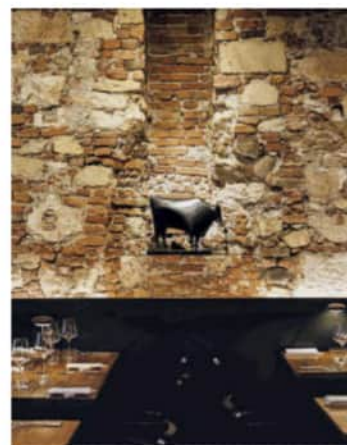
È l'ultima novità, all'interno dell'hotel 5 stelle lusso Casa Brera. In menù i piatti più iconici del macellaio turco «Salt Bae» – dalla Nusr-Et Special con un condimento al burro fino al Saltbae Tomahawk e il Wagyu della sua riserva privata – con carni che provengono da allevamenti che rispettano i più alti standard di benessere animale. nusr-et.com.tr

Bue Nero (a Verona)

A un soffio da piazza delle Erbe tutti vogliono assaggiare la carne (e non solo) della chef Chiara Pannozzo. Grandi protagonisti del menù sono razze pregiate di animali nutriti con cereali a secco in modo che la carne risulti particolarmente morbida e gustosa. La Chef ne propone un'ampia selezione alla griglia, da accompagnare a piatti della tradizione italiana rivisitati con il suo tocco originale. buenero.it



In alto, Il Mannarino.
A seguire, da sinistra:
La Rue, Nusr-Et,
Beefbar, Bue Nero.



Coltello da bistecca di **Berkel**. theberkelworld.com

Paletta di OXO.
Distribuito da **KÜNZI**.
shop.kunzigroup.com

Bistecchiera
Linea Shuttle
di **BRANDANI**.
brandani.it

Il forchettone
«Due per Firenze»
di **Coltellerie Berti**
è pensato per il taglio
in tavola della bistecca
alla fiorentina.
coltellerieberti.it

Dall'idea di Rodolfo
Dordoni la pietra ollare
e contenitore in alluminio
knIndustrie. knindustrie.it

Termometro analogico
con sonda di **Küchenprofi**.
Distribuito da schoenhuber.com

Si può cuocere la bistecca
direttamente in tavola
con Multi-Cooker
Panasonic. panasonic.com

**Fatela
a casa**
Strumenti
ed elettrodomestici
per un successo
garantito

Di **Martellato**
la griglia in acciaio
inox per raffreddare
e sgocciolare.
martellato.it

Pennello da cucina della linea Easy di **Rig-tig**. rig-tig.com

Piastra double face.
Smeg. smeg.com

Casseruola della nuova
linea senza nichel
di **Cookut**. cookut.com

È di **Weber** la classica pinza
con blocco automatico. weber.com

Servizio
da bistecca,
da 12 pezzi
di **Zwilling**.
zwilling.com

Coltello da disosso **VICTORINOX**
distr. da **KÜNZI**. shop.kunzigroup.com

Griglia elettrica **Moulinex** Optigrill
nel modello 4in1 XL. moulinex.it

BBQ Outdoor
Collection **Le Creuset**
è la nuova serie
per cucinare
all'aperto.
lecreuset.it

LA MIGLIORE RICETTA ITALIANA

POLENTA CON ERBETTE
E UOVO AL PADELLINO



QUASI AL TRAGUARDO



**CROSTATA
BANANA GIÒ**

*Tra poco sveleremo i vincitori de La Migliore Ricetta Italiana 2025.
Queste sono le ultime ricette arrivate in redazione.
Complimenti a voi che avete partecipato. Siete davvero bravissimi*

REALIZZAZIONE RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Piatti dei rigatoni
Maisons du Monde,
tovaglie americane **Ikea**.
Nelle pagine precedenti,
piatti della polenta
e della torta di banane
e tessuto fantasia **Maisons
du Monde**, fondo di tessuto
Fischbacher 1819.

RIGATONI CON
LA SALSICCIA... A MARE

A top-down photograph of two terracotta bowls filled with Acquacotta, a traditional Italian soup. The soup contains black kale, cubed potatoes, and pieces of meat or fish. The bowls are placed on a colorful, patterned cloth with fringed edges. A small white bowl of red chili flakes is visible in the bottom right corner. A silver spoon is placed in the bottom bowl.

**ACQUACOTTA
CON IL CAVOLO NERO**



FINOCCHIO
AI FIORI DI SAMBUCO

Piatti dei finocchi
e del cuscus
e tessuto fantasia
Maisons du Monde,
fondo di tessuto
Fischbacher 1819.

**CUSCUS CON PESTO DI RUCOLA,
PISTACCHI E LIMONE**

POLENTA CON ERBETTE E UOVO AL PADELLINO

Ricetta di Davide Capella
Torinese, meccanico delle bici, guidato dal gusto per la vita in sintonia con la natura e con i ritmi lenti. Ecco perché ci ha proposto questa polenta: semplice da preparare, ma che richiede tempo per accudirla, nutriente con l'aggiunta delle uova (lui usa quelle delle sue galline che razzolano libere nel bosco) e profumata con le erbe di campo, raccolte secondo la stagione.

Impegno Facile
Tempo 1 ora

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g erbe di stagione
300 g farina di mais per polenta
4 uova – 1 spicchio di aglio – sale
olio extravergine di oliva – pepe

Portate quasi a bollore 600 g di acqua salata, quindi cuocetevi la polenta per 50 minuti, girandola di tanto in tanto. **Lavate** e mondate le erbe e stufatele in una padella con qualche cucchiaino di olio, l'aglio e un pizzico di sale. **Scaldare** un cucchiaino di olio in un padellino e cuocetevi le uova all'occhio di bue, uno per volta.

Distribuite la polenta nei piatti, adagiatevi sopra le uova, completate con le erbe stufate, una macinata di pepe e servite.

CROSTATA BANANA GIÒ

Ricetta di Giovanna Furnari
Pasticciera per passione e mamma per vocazione, Giovanna ha ereditato dalla madre l'amore per i dolci. Con questa crostata insegna come utilizzare le banane troppo mature, senza sprecare proprio nulla, neppure la buccia. Trovate altre sue creazioni nel blog ipastrocchidiglio.it.



Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti

più 11 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA FROLLA

220 g farina 00

110 g zucchero semolato

75 g burro

65 g arachidi salate

25 g cacao amaro

2 bucce di banana biologiche
(50 g purea di buccia di banana)

1 uovo – cannella – sale

PER IL BANANA BREAD

135 g farina 00 – 125 g burro

130 g zucchero semolato

40 g miele – 3 uova

2 banane – rum – cannella in polvere
lievito in polvere per dolci – sale

PER LA GANACHE

ALLA BANANA CARAMELLATA

400 g cioccolato bianco

250 g banane – 200 ml panna fresca

120 g burro morbido

100 g zucchero semolato

6 g cannella in polvere

PER LA GANACHE

AL CIOCCOLATO FONDENTE

50 g cioccolato fondente al 70%

45 g panna fresca

burro di arachidi

PER LA FROLLA

Lavate bene le bucce di banana e bollitele in acqua per circa 15 minuti, finché non si ammorbidiscono; scolatele e frullatele finché non otterrete una purea liscia e omogenea. Lasciatela raffreddare.

Tostate le arachidi e tritatele finemente.

Unite in una ciotola capiente la farina, il cacao, lo zucchero, un pizzico di cannella, le arachidi tritate e un pizzico di sale. Aggiungete il burro a pezzetti e la purea di banana. Lavorate velocemente con le dita il composto, finché non avrà una consistenza sabbiosa. Aggiungete l'uovo e impastate finché non otterrete un panetto dalla consistenza compatta; copritelo con una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Stendete la frolla tra due fogli di carta da forno, quindi rivestitevi una tortiera (diametro 21 cm), bucherellando la base con una forchetta. Riponetela di nuovo in frigorifero per 30 minuti.

Cuocete la frolla in forno, adagiandovi sopra le apposite sferette per la cottura in bianco, a 180 °C per 20-25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

PER IL BANANA BREAD

Tagliate una banana a rondelle e caramellate in una padella a fuoco vivace con 30 g di zucchero, finché non avranno un colore ambrato; sfumate con ½ tazzina da caffè di rum, lasciate evaporare, quindi spegnete la fiamma e fate raffreddare.

Montate il burro con 100 g di zucchero, unite ½ cucchiaino di cannella, il miele, le uova, un pizzico di sale e ½ cucchiaino di lievito; infine aggiungete anche le rondelle di banana caramellata e l'altra banana, tagliata a dadini. Amalgamate bene il composto, versatelo all'interno della frolla, distribuendolo uniformemente, quindi infornate in forno già caldo, a 180 °C per 30 minuti.

PER LA GANACHE

ALLA BANANA CARAMELLATA

Schiacciate le banane con una forchetta, riducendole in una purea.

Caramellate lo zucchero a secco in una padella e, quando sarà ben ambrato, spegnete la fiamma, versate le banane schiacciate e il burro e amalgamate tutto, mescolando con un cucchiaino.

Sciogliete il cioccolato bianco al microonde e unitelo al caramello, aggiungendo anche la cannella. Frullate il composto con un frullatore a immersione, unendo anche la panna, quindi coprite tutto con una pellicola a contatto e lasciate in frigorifero per una notte.

PER LA GANACHE

AL CIOCCOLATO FONDENTE

Portate a bollore la panna in un pentolino, togliete poi dal fuoco, unite il cioccolato fondente con un cucchiaino di burro di arachidi e amalgamate con una frusta, finché non otterrete una crema liscia. **Versate** la ganache al cioccolato fondente all'interno della frolla, sopra lo strato di banana bread; montate la ganache alla banana caramellata e distribuitela sulla torta, con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia. Decorate, a piacere, con banane essiccate o rosolate in padella, arachidi tostate e salate, glitter dorato alimentare.

RIGATONI CON LA SALSICCIA... A MARE

Ricetta di Fabio Palacino

Il piatto di Fabio si rifà alla tradizione siciliana della pasta con le sarde... a mare, dove le sarde rimangono

nell'acqua e non arrivano nel piatto. In questo caso, i semi di finocchio ricordano l'aroma della salsiccia che non c'è. La raccomandazione del nostro lettore per gustare la sua ricetta di cui va molto fiero? «Assaporate il piatto a occhi chiusi, ascoltando l'Inno alla gioia di Beethoven».

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g polpa di zucca mondata

320 g rigatoni

160 g caciocavallo stagionato

1 spicchio di aglio

semi di finocchio

peperoncino in polvere

olio extravergine di oliva – sale

Tagliate la zucca a dadini e stufatela in una padella, a fiamma bassa, con un paio di cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio e un bel pizzico di sale, finché non comincerà a disfarsi. Eliminate lo spicchio di aglio e riducete la zucca in una crema con un cucchiaino o con il minipimer, se desiderate una consistenza più vellutata.

Unite alla crema di zucca un cucchiaino di semi di finocchio e una spolverata di peperoncino.

Tagliate il caciocavallo a dadini.

Cuocete i rigatoni in abbondante acqua bollente salata, scolandoli dopo i ¾ del tempo di cottura riportato sulla confezione.

Unite i rigatoni alla crema di zucca e portateli a cottura mescolando delicatamente; spegnete la fiamma, aggiungete i dadini di caciocavallo, mescolate, quindi coprite la padella con un coperchio e fate riposare per un minuto. Distribuite la pasta nei piatti, completando con un filo di olio e ancora un pizzico di peperoncino.

ACQUACOTTA CON IL CAVOLO NERO

Ricetta di Maria Cristina Gallorini

La passione per il cibo e per le tradizioni gastronomiche italiane ha spinto Maria Cristina ad aprire una scuola di cucina nella sua Toscana, regione da cui proviene anche l'ingrediente per questa acquacotta, piatto povero che fa parte dei ricordi di famiglia. «Dopo la guerra,

→



**FATTORIA
dei SAPORI**
NATURA A REGOLA D'ARTE

by
Diego Cusano
FANTASY-RESEARCHER



Scopri di più!

ARRIVA IL CONCORSO
**il Gusto
che unisce!**
PROVA A
VINCERE
OGNI GIORNO

**ACQUISTANDO 1 PRODOTTO
FATTORIA DEI SAPORI**

BUONO SPESA
60€

**UN BUONO
SPESA***
OGNI GIORNO

**UN iPhone
16 PRO**
OGNI MESE



SCOPRI DI PIÙ WWW.ILGUSTOCHEUNISCE.IT

Concorso "IL GUSTO CHE UNISCE" valido dal 01/10/25 al 31/12/25 (Instant win attivo dalle ore 15:00 del 1/10 alle ore 23:59 del 31/12/25). Montepremi € 9.627,00. Estrazione delle riserve entro il 31/03/26. Conserva il documento d'acquisto. Regolamento completo disponibile su www.ilgustocheunisce.it | * il premio consiste in buoni spesa per un valore complessivo di € 60.

per sfamare la famiglia, mia nonna andava a cercare le erbe spontanee per insaporire questa minestra a base di pane raffermo; nelle occasioni più fortunate, aggiungeva anche un cucchiaino di concentrato di pomodoro e, molto raramente, il pecorino grattugiato».

Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g pane toscano raffermo
300 g cavolo nero
2-3 filetti di acciuga sott'olio
2 croste di parmigiano reggiano
1 cipolla rossa
concentrato di pomodoro
peperoncino in polvere
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite il cavolo nero, tenendo da parte 4 piccole foglie, e cuocetelo in acqua bollente per 10 minuti, quindi scolatelo, sminuzzatelo grossolanamente e tenete da parte l'acqua di cottura.

Stufate la cipolla tagliata a fettine in un tegame di terracotta con qualche cucchiaino di olio e un pizzico di peperoncino; unite le acciughe e fatele sciogliere. Aggiungete quindi il cavolo nero e proseguite la cottura per 10 minuti, poi unite una crosta di parmigiano, raschiata con un coltello e tagliata a dadini, il pane raffermo spezzettato, l'acqua di cottura del cavolo nero e un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Regolate di sale e di pepe e fate cuocere, unendo acqua se necessario, finché non otterrete una pappia.

Ungete le 4 foglie di cavolo nero tenute da parte; raschiate e tagliate a dadini un'altra crosta di parmigiano.

Disponete le foglie di cavolo nero e i dadini di crosta su una teglia rivestita con carta da forno. Infornate a 180 °C per 10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Servite l'acquacotta con le foglie di cavolo croccanti e i dadini di crosta di parmigiano al forno.

FINOCCHIO AI FIORI DI SAMBUCO

Ricetta di Valentina Jennarelli
Appassionata di cucina e soprattutto di riso, Valentina è cresciuta tra i fornelli delle nonne, una calabrese e l'altra lombarda. Questo piatto,

che funziona sia come contorno sia come insolito dessert, nasce da un'illuminazione: se la tisana di finocchio diventa ancora più buona con il miele, perché non provare a preparare l'ortaggio in versione dolce?

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

1 finocchio grande
burro chiarificato
sciroppo di fiori di sambuco
succo di limone
sale maldon

Tagliate il finocchio per il lato lungo a fette spesse ½ centimetro.

Mescolate 4 cucchiaini di sciroppo di fiori di sambuco con un cucchiaino di succo di limone.

Sciogliete una noce di burro chiarificato in una padella e quando sarà ben caldo adagiatevi le fette di finocchio e fatele rosolare da entrambi i lati finché non cominceranno a essere dorate.

Adagiate le fette di finocchio nei piatti, condite con la salsina di sciroppo ai fiori di sambuco e limone, completate con scaglie di sale maldon e servite.

CUSCUS CON PESTO DI RUCOLA, PISTACCHI E LIMONE

Ricetta di Chiara Nencetti

A Chiara non solo piace cucinare ma è anche appassionata di food design e food photography. Con il marito Roberto ha aperto una piccola società di catering e lavora anche come chef a domicilio in Toscana. Questa ricetta ci ha conquistato per i colori e la semplicità.

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

150 g cuscus integrale
80 g rucola
60 g pistacchi
10 pomodori datterini
1 limone
1 spicchio di aglio piccolo
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Frullate in un mixer la rucola, tenendo da parte qualche fogliolina per la decorazione finale, con 50 g di pistacchi il succo e la scorza del limone, l'aglio, ½ cucchiaino di sale e 4 cucchiaini di olio; otterrete una salsa simile a un pesto.

Bagnate il cuscus con 150 g di acqua bollente leggermente salata; copritelo e lasciatelo a riposare per 5 minuti, quindi sgranatelo con una forchetta.

Spezzettate i pistacchi rimasti e tagliate i pomodorini a metà.

Condite il cuscus con il pesto di rucola e completate con i pistacchi tritati, i pomodorini, le foglie di rucola, un filo di olio, sale e pepe.

SARA FOSCHINI

Solare e sempre pronta a nuove sfide, la nostra responsabile di cucina, di origini napoletane, ama cucinare le ricette della tradizione regionale e cimentarsi con quelle di voi lettori «perché provandole, si impara sempre qualcosa di nuovo» dice con entusiasmo.



LETTORI AI FORNELLI!



Scoprite tutte le ricette che sono state selezionate e pubblicate sul nostro sito. A dicembre verranno svelate le dieci migliori.

Inquadrate il QR code per accedere alla pagina dedicata.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP: UN PRODOTTO UNICO, DA UNA TERRA UNICA.

CERTIFICATO DALL'UNIONE EUROPEA.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP nasce da una tradizione secolare che unisce sapienza, natura e territorio. Scegli l'autenticità. Scegli l'originale.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP: UN VIAGGIO DI GUSTO IMPERDIBILE

Chi ama l'enogastronomia non può che partire da Modena e Reggio Emilia, cuore pulsante della Food Valley. È qui che, sin dall'epoca romana, si sono sviluppate conoscenze e tecniche che hanno dato vita a un prodotto unico e inconfondibile: l'Aceto Balsamico di Modena IGP, autentico protagonista della tradizione gastronomica europea. La vera ricchezza dell'Aceto Balsamico di Modena IGP non risiede soltanto nel sapore, ma soprattutto nelle sue radici, profondamente legate al territorio di origine.

"Modena" è molto più di una semplice denominazione: rappresenta l'incontro tra natura, cultura e artigianalità. Dietro ogni goccia si ritrova lo spirito del luogo, che riflette processi umani, economici e sociali, plasmatis da secoli di conoscenze e tradizione produttiva. Il risultato è un prodotto con un'anima.

Per essere autentico, deve riportare in etichetta la denominazione "Aceto Balsamico di Modena" accompagnata dalla dicitura "IGP". Dopo 60 giorni di affinamento può già essere degustato, oltre i 3 anni è classificato come "Invecchiato" e dopo i 5 anni diventa "Riserva". All'assaggio rivela tutte le sue straordinarie potenzialità. Da scoprire, in base alla tipologia, con verdure, risotti, carni bianche, gelati e persino cocktail.

Scopri di più su: www.consorziobalsamico.it



Cofinanziato
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Nella foto a fianco, il team
della Trattoria Isoletta.
Da sinistra, Ramon Salib,
Davide Pisani, Simone Denti,
Franco Dileria, Sebastiano
Naitana, Sonia Turturro
e Andrea Pisani.

NERVETTI



CON IL FUOCO ACCESO

Una cucina lombarda classica, un'ospitalità semplice e piacevole... a Mediglia, alle porte di Milano, alla Trattoria Isoletta aperta nel 1964 aspettano gli ospiti con il camino acceso d'inverno e il glicine in fiore nella stagione calda

DI **MADDALENA FOSSATI**, TESTI RICETTE **ANGELA ODONE**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**



**TAGLIOLINI AI FUNGHI
FINFERLI, TIMO E SPECK**



Uno scorcio della sala.

Se vi piacciono i posti semplici, senza troppe elaborazioni di marketing o designer di grido, segnatevi l'indirizzo dell'Isoletta, una trattoria a San Martino Olearo vicino a Mediglia, nel Parco Sud, alle porte di Milano. Pochi orpelli, solo buon cibo lombardo, un grande *detox* per la mente e la sensazione di stare nel posto giusto. Pavimento di graniglia, sedie comode, tovaglie sempre fresche di bucato. È così il luogo, classico ma senza impegno dal 1964, quando nasce grazie alla famiglia Vaccarini che poi cede il timone ai fratelli Andrea e Davide Pisani.

Siamo in mezzo alla brughiera, una trattoria di campagna a pochi passi dalla città eppure è sempre affollata e il parcheggio sempre pieno. Se d'estate ti accoglie uno splendido glicine in fiore e si respira la frescura e il profumo sotto la pergola, d'inverno il calore è quello del fuoco sempre acceso e di un locale che è più che altro una casa accogliente.

Porzioni generose, un senso di viaggio nel tempo perché ritrovi i piatti che mangiavi da piccola, i prezzi onesti e inclusivi. Nel menù c'è un trionfo di memoria che avrebbe sedotto

Mario Soldati nei suoi viaggi in Italia. Negli antipasti oltre alle rane, ci sono i nervetti di vitello con le cipolle rosse, lo spiedino di lumache bardate di guanciale, i prodotti buoni come i tomini della Valsassina con i peperoni locali. Le porzioni sono ricche, perfette da condividere. E siamo solo agli antipasti. Imprescindibile assaggiare il risotto con l'ossobuco, i tortellini in brodo (serviti sempre anche d'estate), la trippa con le verdure, il cotechino con il rafano. Trionfo di porcini, come il tris (fritti, al cartoccio e trifolati con la polenta), il bollito con la salsa verde, la cervella frita che non vedevo dall'asilo. C'è una carta formaggi che varia dal Salva Cremasco Dop servito con il miele di castagno, fino al gorgonzola dolce. E poi, classici, imperdibili il tiramisù e la zuppa inglese.

Servizio agile e veloce, gentile e di poche ma utili parole come piace da queste parti, ma senza fretta. Solo efficiente. Intorno c'è tanta gente felice, coppie, tavolate con famiglie, amici del sabato sera e la sensazione che il cuore della nostra cucina italiana è qui, esattamente qui. In questa serata di nebbia (perché c'è ancora) tipicamente padana.



TRIS DI FUNGHI PORCINI

NERVETTI

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 40 minuti
 più 1 ora di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I NERVETTI

1 ginocchietto di vitello

1 piedino di vitello

1 cipolla – 1 carota

1 costa di sedano

PER IL CONDIMENTO

1 cipolla rossa

aceto di vino rosso

olio extravergine di oliva

sale – pepe

PER I NERVETTI

Raccogliete in una casseruola cipolla, carota e sedano, riempitela di acqua, salate portate a bollore, immergetevi il ginocchietto e il piedino, riducete al minimo così da conservare un bollore leggero e cuocete per due ore.

Scolate la carne, lasciatela intiepidire il tanto che basta per poterla maneggiare in sicurezza, poi disossatela e ripulitela dalle parti più dure e dai filamenti scuri.

Tagliate tutto il resto, cartilagini, grasso, polpa e pelle a listarelle sottili (nervetti).

PER IL CONDIMENTO

Tagliate a fettine sottili la cipolla rossa, raccoglietela in una ciotola e aggiungete i nervetti.

Condite tutto con aceto, olio, sale e pepe, mescolando con cura. Lasciate riposare e insaporire per almeno 1 ora in frigo prima di servire.

TAGLIOLINI AI FUNGHI FINFERLI, TIMO E SPECK

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g finferli

320 g tagliolini all'uovo

200 g speck a bastoncini

1 spicchio di aglio

timo – burro

olio extravergine di oliva

sale

Pulite i finferli eliminando il grosso delle impurità con uno spazzolino e passandoli poi sotto l'acqua corrente.



RISOTTO ALLA CAMPAGNOLA

Asciugateli e tagliate a metà quelli più grossi.

Fate insaporire l'aglio in un paio di cucchiaini di olio, poi unite i funghi. Lasciateli cuocere per una decina di minuti, cioè fino a quando l'acqua di vegetazione non si sarà quasi completamente riassorbita.

Rosolate in una padella lo speck così che diventi croccante; spegnete e trasferitelo su carta da cucina.

Lessate i tagliolini in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente direttamente nella padella dei finferli. Aggiungete qualche fogliolina di timo, una noce di burro e lo speck croccante: saltate tutto per un minuto sulla fiamma vivace e poi servite i tagliolini.

TRIS DI FUNGHI PORCINI

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg funghi porcini freschi

5 uova

polenta già pronta

pangrattato
 semola rimacinata di grano duro
 aglio – prezzemolo – alloro
 olio extravergine di oliva – sale

Spazzolate i funghi porcini con cura, così da eliminare i residui di terra, ma non passateli sotto l'acqua. Se necessario, strofinateli delicatamente con un panno inumidito.

Dividete i gambi dei funghi dalle cappelle. Le più grandi tagliatele per il lungo a fette spesse circa 1 cm e impanatele così: passatele nella semola, poi nelle uova sbattute con un pizzico di sale e nel pangrattato in modo da ottenere delle «cotolette».

Friggete le «cotolette» in olio bollente fino a completa doratura. Scolatele su carta da cucina.

Disponete le cappelle medie e piccole su una placca foderata di carta da forno con 2 foglie di alloro, 1 spicchio di aglio, olio e un pizzico di sale. Chiudete il foglio di carta a mo' di cartoccio e cuocete in forno a 180 °C per 10 minuti.

Tagliate i gambi a lamelle sottili o a cubetti, come preferite, e rosolateli in padella con un paio di cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio, →



È stata una **TIRAMISÙ WORLD CUP** super golosa, grazie a



TIRAMISUWORLD CUP.COM



Un progetto di



In collaborazione con



Seguici su



**ISCRIVITI
ALLA TWC
2026!**





ZUPPA INGLESE

prezzemolo tritato e un pizzico di sale.

Distribuite nei piatti una cucchiata di polenta calda, accomodate sopra i gambi rosolati in padella, qualche «cotoletta» di porcino e quelli cotti al cartoccio. Servite subito completando ancora con poco prezzemolo tritato.

RISOTTO ALLA CAMPAGNOLA

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 litri brodo di carne
200 g riso Carnaroli
100 g passata di pomodoro
100 g erbe o bietole mondate
50 g carote a dadini
50 g patate a dadini
50 g fagioli borlotti lessati
30 g burro
1 cipolla bionda piccola
Grana Padano Dop grattugiato
olio extra vergine di oliva – sale

Soffriggete la cipolla bionda tritata in un tegame velato di olio, dopo qualche minuto unite il riso e tostatelo

brevemente. Iniziate a bagnare con il brodo bollente.

Unite le carote, le patate, i fagioli e per ultime le erbe sempre bagnando con il brodo, fino a portare quasi a cottura il risotto.

Spegnete la fiamma, aggiustate di sale, se serve, aggiungete la passata di pomodoro, il burro e 2-3 cucchiari di grana grattugiato. Mescolate delicatamente e lasciate riposare per 1-2 minuti prima di servire.

ZUPPA INGLESE

Impegno Medio

Tempo 1 ora

più 1 ora di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

biscotti savoiardi morbidi

PER LA CREMA PASTICCERA

500 g panna fresca
500 g latte
400 g tuorlo d'uovo
250 g zucchero
60 g amido di riso
2 baccelli vaniglia

PER LA CREMA PASTICCERA

AL CIOCCOLATO

1000 g latte fresco

420 g cioccolato al fondente al 70%

250 g zucchero

180 g tuorli

40 g amido di riso

PER LA BAGNA ALL'ALCHERMES

500 g zucchero

150 g liquore Alchermes

PER LA MERINGA ITALIANA

250 g zucchero – 125 g albume

PER LA CREMA PASTICCERA

Mescolate tuorli, zucchero e amido di riso in una ciotola.

Portate a ebollizione il latte e la panna con i baccelli di vaniglia. Togliete dal fuoco, filtrate sopra i tuorli, mescolate bene con la frusta e riportate tutto sul fuoco cuocendo, sempre mescolando fino a che la crema non inizierà ad addensarsi.

Trasferitela in una ciotola larga, coprite con la pellicola a contatto e lasciatela raffreddare.

PER LA CREMA PASTICCERA

AL CIOCCOLATO

Preparate la crema come la precedente; quando è ancora calda incorporate il cioccolato tagliato a pezzetti e mescolate fino a che non si sarà perfettamente sciolto, poi fate raffreddare la crema al cioccolato come quella classica.

PER LA BAGNA ALL'ALCHERMES

Fate bollire in un tegame 500 g di acqua con lo zucchero per qualche minuto. Spegnete, lasciate raffreddare, poi aggiungete l'Alchermes e mescolate.

PER LA MERINGA ITALIANA

Iniziate a montare l'albume in planetaria o con le fruste elettriche. Nel frattempo cuocete 250 g di acqua con lo zucchero fino a portarlo a 121 °C. Togliete lo sciroppo di zucchero dal fuoco e versatelo a filo sugli albumi continuando a montare fino a che la meringa non sarà fredda.

Inzuppate pochi savoiardi alla volta nella bagna all'Alchermes e formate uno strato nella zuppiera di portata, distribuite uno strato di crema al cioccolato, poi un altro di savoiardi inzuppati, poi crema al cioccolato, ancora savoiardi, crema pasticciera classica e completate con la meringa all'italiana. Per dare un tocco in più, bruciate leggermente lo strato di meringa con un cannello per caramellare.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

PHILIPS

DUE IN UNO

Le case sono sempre più piccole e i tempi sempre più stretti, ma non per questo occorre rinunciare a mangiare in modo sano e gustoso, preparando ogni giorno cibi freschi e vari. La nuova Philips Airfryer Serie 3000 con doppio cestello ci viene in aiuto con un design elegante e compatto, perfetto in ogni ambiente, e le sue tante funzioni che consentono di cucinare due pietanze diverse contemporaneamente, assicurando cibi croccanti all'esterno e teneri all'interno, senza bisogno di utilizzare troppi condimenti: il cestello più grande, con una capacità di 6 litri, è perfetto per la portata principale, mentre quello più piccolo, con una capacità di 3 litri, è ideale per contorni e spuntini. I tempi di cottura sono sincronizzati automaticamente, così le due pietanze possono essere servite in contemporanea, ben calde. Il display touch screen ha otto diverse impostazioni per cucinare le ricette più gettonate e per riscaldare i cibi già pronti.



BACCALÀ IN AGRODOLCE CON VERZA E UVETTA SULTANINA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g baccalà dissalato – 100 g uvetta – ½ verza – ½ peperoncino – aceto di mele
concentrato di pomodoro – miele di acacia – paprika – cipolla disidratata
farina 00 – pane panko – olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE il filetto di baccalà a tranci di circa quattro dita, lavatelo, asciugatelo e infarinatelo bene.

MESCOLATE 2 cucchiaini di aceto di mele con un cucchiaino di concentrato di pomodoro, un cucchiaino di miele di acacia, 3 cucchiaini di olio, un cucchiaino di paprika, ½ cucchiaino di cipolla disidratata e un pizzico di sale.

IMMERGETE i tranci di baccalà nell'ingotolo, quindi impanateli nel pane panko.

TAGLIATE la verza finemente, conditela con olio, sale, il peperoncino tagliato a rondelle e l'uvetta, precedentemente ammollata e strizzata, e lasciatela insaporire per 15 minuti.

CUOCETE i tranci di baccalà nel cestello grande della friggitrice ad aria Philips Airfryer Serie 3000 con doppio cestello, schiacciando l'icona pesce, a 180 °C per 15 minuti; voltate i tranci a metà cottura.

TRASFERITE la verza con il suo intingolo nel cestello piccolo della friggitrice ad aria Philips Airfryer Serie 3000 con doppio cestello e cuocetela, schiacciando l'icona verdure, per 15 minuti a 170 °C. Servite il baccalà con la verza, accompagnando a piacere con salsa agrodolce.



Sull'app gratuita HomeID ci sono più di 500 ricette per Airfryer, oltre ad articoli sul tema della nutrizione e consigli di cucina. Inoltre, si può interagire con la comunità di food lover, salvare le ricette preferite e connettere tra loro tutti gli elettrodomestici a marchio Philips.

PHILIPS.IT

CONDÉ NAST



Limited Edition

VOGUE DI DICEMBRE TI ASPETTA
IN EDICOLA CON L'AGENDA 2026

COME SI FA

LA PASTA FROLLA



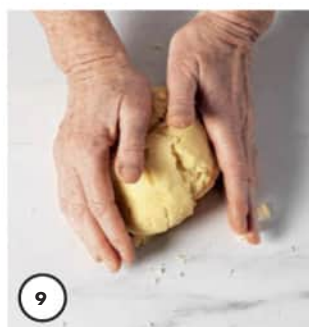
CROSTATA CON CONFETTURA
DI FRAGOLE

Pochi ingredienti di uso quotidiano, gesti rapidi e temperatura corretta. Bastano queste piccole accortezze per ottenere un impasto versatile, perfetto per crostate, torte, tartellette e frollini friabilissimi

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

LA FROLLA CLASSICA

Nota da più di mille anni, occupa ancora oggi un posto da protagonista nella pasticceria. Potete prepararla anche con anticipo e conservarla in freezer fino a sei mesi



IMPEGNO MEDIO

TEMPO 15 MINUTI PIÙ 1 ORA DI RIPOSO

PER 6-8 PERSONE

VEGETARIANA

500 g farina
250 g burro
200 g zucchero
100 g uova (2 piccole)
3 g sale
scorza di limone o altri aromi
a piacere

1. Raccogliete in una ciotola lo zucchero e la scorza grattugiata del limone e lasciate riposare per una decina di minuti: in questo modo gli oli essenziali profumeranno lo zucchero.

2.3. Aggiungete il burro a tocchetti e rompetelo con la punta delle dita.

4.5. Unite le uova e il sale amalgamando con una frusta: dovrete ottenere un composto che sembra quasi una crema.

6.7. Infine aggiungete la farina setacciata e lavorate rapidamente usando le mani.

8.9. Quando l'impasto inizierà a essere liscio, trasferitelo sul piano di lavoro e proseguite a impastare senza trattenere troppo l'impasto con le mani. Lo scopo è non trasferire eccessivo calore all'impasto, che con il burro caldo sarà più difficile da lavorare.

10.11. Tirate con delicatezza la pasta usando il palmo della mano e raccoglietela in una palla. Ripetete queste due operazioni un paio di volte.

12. Disponete la palla di pasta frolla su un foglio di pellicola alimentare, schiacciatela leggermente,

poi avvolgetela del tutto con la pellicola alimentare e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora. In questo modo il burro riprenderà la giusta consistenza e l'impasto avrà perso quella poca elasticità che rende difficile stendere la pasta.

DA SAPERE La frolla classica si può aromatizzare in tanti modi. Oltre a vaniglia e scorza di limone, potete aggiungere cacao amaro o cannella, riducendo in proporzione la farina (10 g di cacao/10 g di farina), usare la scorza di un altro agrume (arancia, lime, bergamotto), unire un paio di cucchiaini di rum. Potete conservare il panetto, avvolto nella pellicola, in frigo per 24 ore, in freezer fino a 6 mesi. In questo caso lasciatelo in frigo per 1 giorno e poi fuori per 30 minuti prima di rilavorarlo.

Crostata con confettura di fragole



IMPEGNO FACILE

TEMPO 50 MINUTI

PER 6 PERSONE

VEGETARIANA

500 g pasta frolla classica
250 g confettura di fragole
farina per il piano di lavoro

1.2. Stendete $\frac{2}{3}$ della pasta frolla classica con il matterello a uno spessore di circa 0,5 cm, lavorando su un piano infarinato.

3. Usate la pasta stesa per foderare uno stampo per crostata con il bordo ondulato e il fondo mobile ($\varnothing$ 20 cm).

4. Rifilate con il coltello la pasta in eccesso così che sia a filo dello stampo.

5. Bucherellate il fondo con la punta del coltello o con i rebbi della forchetta.

6. Farcite la crostata con la confettura di fragole distribuendola così da ottenere uno strato uniforme.

7. Stendete anche la pasta rimanente allo spessore di 0,5 cm e ritagliatevi delle lunghe strisce larghe circa 1 cm usando una rotella tagliapasta.

8.9. Disponetele sulla crostata a distanza uniforme così da formare una griglia sopra la confettura.

10. Pressate le estremità per fissarle e poi eliminate l'eccesso. Infornate la crostata a 180 °C per circa 30 minuti. Sforatela e lasciatela raffreddare prima di toglierla con cautela dallo stampo.



LA FROLLA MONTATA

*Profumata, leggera e così fine che quasi si scioglie in bocca. Il trucco per ottenerla?
Creare un composto arioso usando le fruste elettriche*



1



2



3



4



5



IMPEGNO MEDIO

TEMPO 50 MINUTI

PER 20 BISCOTTI CIRCA

VEGETARIANA

500 g farina
400 g burro a temperatura ambiente
150 g zucchero a velo
80 g albumi (2-3 albumi)
4 g sale
1 baccello di vaniglia

1. Raccogliete in una ciotola il burro a temperatura ambiente e iniziate a montarlo con le fruste elettriche; poi aggiungete lo zucchero a velo, i semini raschiati dal baccello di vaniglia

e un pizzico di sale. Montate a lungo così da incorporare aria e ottenere un composto spumoso.

Aggiungete gli albumi e continuate a montare.

2.3. Incorporate la farina setacciata e montate ancora riducendo la velocità per evitare che la farina si disperda.

4. Raccogliete il composto in una tasca da pasticcere e con la bocchetta spizzata aiutandovi con una spatola.

5. Foderate 1-2 placche di carta da forno e formatevi sopra i biscotti a forma di S oppure semplicemente a ciuffo. Infornate a 165-170 °C per 18-20 minuti. Sforate e fate raffreddare prima di servire.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

CANTINA LA-VIS

RITRATTI DA STAPPARE



Cantina La-Vis, la cooperativa trentina nata nel 1948, che conta oggi 400 soci e circa 400 ettari di vigneti, ha presentato il rilancio della linea Ritratti, nata negli anni Ottanta da un progetto pionieristico di zonazione per esprimere l'eccellenza qualitativa del territorio. La linea comprende sei etichette, ciascuna raffigurante un'opera originale, realizzata dall'artista Margherita Paoletti; i sei dipinti rappresentano silhouettes di persone ed elementi naturali, celebrando l'intima connessione tra essere umano e natura.

Le bottiglie, ispirate nella forma a quelle degli anni Ottanta, racchiudono l'espressione più autentica delle Colline Avisiane: Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e Lagrein. Il nuovo progetto «è un'evoluzione che rinnova lo spirito del passato per affrontare le sfide attuali», ha dichiarato Ezio Dallagiacoma, direttore tecnico ed enologo di Cantina La-Vis. «Il cambiamento climatico ci spinge infatti a ripensare il lavoro in vigna e noi lo facciamo con nuovi protocolli, trasformando le difficoltà in opportunità. Da qui nascono vini che danno voce al territorio attraverso le mani e il pensiero di chi lo coltiva».



Il nuovo progetto Ritratti di Cantina La-Vis. Sopra, un vigneto sulle Colline Avisiane e, a destra, il direttore tecnico ed enologo Ezio Dallagiacoma.



LA-VIS.COM

AL MERCATO

CACHI

Gustateli così I cachi Loto di Romagna hanno polpa morbida, dolce ma astringente per la presenza di tannini: si acquistano acerbi e si devono lasciar maturare prima di mangiarli. Provateli frullati (2 cachi) con il succo di 30 g di zenzero e quello di 3 arance. Oppure, frullate la polpa di 1 frutto, raccoglietela in una coppetta e lasciatela riposare in frigo per 6 ore. Cospargete poi con zucchero e caramellizzate con il cannello come una crema catalana.



AGRUMI

BIETOLE
DA COSTABIETOLE
ROSSEBARBABIE TOLE
ROSSE

CAROTE



CASTAGNE



CAVOLFIORE

CAVOLO
VERZA

FAGIOLI



FUNGHI

INDIVIA
BELGA

KIWI



LATTUGA



MELE



PORRI



RAPE



RADICCHIO



SPINACI



TOPINAMBUR



PERE



RAVANELLI



SCORZONERA



SEDANO

SEDANO
RAPA

UVA



ZUCCA

PESCI NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
MORMORA
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE

ROMBO
SAN PIETRO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
SUGARELLO
ZERRO

DI STAGIONE

ALALUNGA
ALICE
GALLINELLA
LAMPUGA
RICCIOLA
ROMBO CHIODATO

SARAGO
SPIGOLA
TRIGLIA

IL PAESE DELLE RARITÀ

LOMBARDIA



TOMBEA

È un nuovo Presidio Slow Food, che supporta gli unici due produttori di questo formaggio, a Magasa, provincia di Brescia. Il Tombea si ottiene con il latte di due mungiture, sera e mattina, e si può consumare dopo 6 mesi di stagionatura, ma migliora dopo 1 anno o più.

BASILICATA



PROSCIUTTO DI MARSICOVETERE

Prodotto in questo piccolo comune della Val d'Agri (Appennino lucano), si ricava dalla coscia dei suini locali, rifilata, salata e pressata, quindi condita con una mistura che comprende polvere di peperone dolce. Stagiona da 12 a 22 mesi.

UMBRIA



LUMACHELLA ORVIETANA

Piccolo panino a spirale, si prepara da tempo immemore nei forni della zona di Orvieto, tradizionalmente con gli avanzi di impasto del pane e quello che si trovava in casa: ritagli di salumi, pecorino, sale, pepe. Si cuoceva dopo l'infornata del pane.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

MASOTTINA



Lidia Forlivesi
di NonSoloFood crea
ricette golose da replicare
a casa, che diventano
ancora più buone
in abbinamento ai vini
di Masottina.

UN CLUB PER BUONGUSTAI

Masottina, la cantina che la famiglia Dal Bianco ha fondato nel 1946 tra le colline di Conegliano Valdobbiadene, apre le porte del suo mondo con il nuovo wine club, dedicato agli amanti del vino e della buona tavola. Il Masottina Wine Club è uno spazio pensato per chi desidera conoscere da vicino le collezioni e i valori dell'azienda, accedere a offerte esclusive e rimanere sempre aggiornato sulle novità, come la golosa collaborazione con Lidia Forlivesi – food creator di NonSoloFood.

Le creazioni di Lidia sono sfiziose ed eleganti, facili da replicare a casa e perfette insieme alle collezioni di Prosecco e di vini fermi di Masottina. Provate questo abbinamento stagionale con tarte tatin di porri e R.D.O. Ponente Brut 2024: mineralità e freschezza che bilanciano la dolcezza e la sapidità del piatto.



ENTRA NEL MONDO
MASOTTINA:
REGISTRATI E ACCEDI
AL WINE CLUB



SCOPRI LE PROSSIME
RICETTE SUI NOSTRI
PROFILI INSTAGRAM
@MASOTTINA_WINES
@NONSOLOFOOD

TARTE TATIN DI PORRI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g farina 0 – 85 g burro – 60 g cipolla – 50 g Asiago
30 g Parmigiano Reggiano – 6 porri – nocciole – timo – miele – zucchero semolato
zucchero di canna integrale – olio extravergine di oliva – sale – pepe

PREPARATE la pasta brisée miscelando la farina con ½ cucchiaino di sale e ½ cucchiaino di timo; amalgamate 60 g di burro freddo a tocchetti, lavorando l'impasto finché non avrà una consistenza sabbiosa, quindi unite 25-30 g di acqua ghiacciata. **FORMATE** un disco con l'impasto, copritelo con una pellicola e riponetelo in frigorifero per 4 ore. **TAGLIATE** sottilmente la cipolla e un porro. Scaldate una padella con 10 g di burro e due cucchiaini di olio; appassite la cipolla e i porri con un cucchiaino di zucchero semolato, sale e pepe. Fate raffreddare, poi aggiungete l'Asiago a cubetti e il Parmigiano grattugiato, regolando eventualmente di sale; otterrete così la farcitura per la tarte tatin.

TAGLIATE 5 porri in cilindri alti circa 4 cm.

SCALDATE un tegame rotondo (diametro

23 cm) che possa andare in forno.

SCIogliETEVI 15 g di burro, 2 cucchiaini di olio, un cucchiaino di zucchero di canna, un cucchiaino di miele, insaporendo con qualche rametto di timo.

DISPONETE i cilindri di porri in piedi, uno accanto all'altro fino a ricoprire la base del tegame; conditeli con sale, pepe e qualche rametto di timo, quindi coprite con il coperchio e fate cuocere per 10-15 minuti. Spegnete la fiamma e unite la farcitura.

STENDETE la brisée a uno spessore di 4-5 mm e adagiatela sui porri, ricalzandola bene, quindi infornate, cuocendo in modalità ventilata a 180 °C per 40-45 minuti.

SFORNATE, staccate la pasta dai bordi del tegame con una spatola, quindi capovolgete la tarte tatin; completate con rametti di timo e una manciata di nocciole tostate e tritate.

WINE-CLUB.MASOTTINA.IT



IN DISPENSA

3. Solo ceci italiani e biologici per **Alce Nero**: già lessati con acqua e sale, sono pronti all'utilizzo per preparare minestre o insalate.

4. Il riso Vialone Nano assorbe bene i condimenti e ha una buona resa in cottura: **Esselunga** lo confeziona sottovuoto per garanzia di protezione e igiene.

5. Gli amaretti **Matilde Vicenzi** sono uno dei prodotti di punta dell'azienda sin dalla fondazione, nel 1905: sono anche ingrediente in cucina e pasticceria.

6. Lavorati con metodi naturali, senza additivi né zuccheri aggiunti, i fichi essiccati bio di **Baule Volante** sono uno snack genuino e un ingrediente versatile in cucina.

7. Il burro Fiore Bavarese di **Meggle** ha un colore giallo paglierino, dovuto all'alimentazione al pascolo delle mucche. Si ottiene per centrifuga dalla panna fresca.

8. I calamari puliti di **Meno30** sono surgelati al naturale, pronti per essere cucinati: si scongelano sotto l'acqua fredda a confezione chiusa.

9. La mela **Marlene** è figlia delle Alpi: nasce nelle montagne dell'Alto Adige e da 30 anni celebra i capolavori della natura. Per festeggiare l'anniversario, ha indetto un concorso per i creativi (fino al 15 novembre).

1. Il Bavaria Blu **Bergader**, erborinato di montagna, combina in un gusto unico due muffe nobili, quella blu nelle venature interne e quella bianca sulla crosta edibile.

2. Le patate **Selenella** hanno un'ottima consistenza che le rende adatte a tutte le preparazioni; in più, sono ricche di selenio, un antiossidante prezioso per la nostra salute.

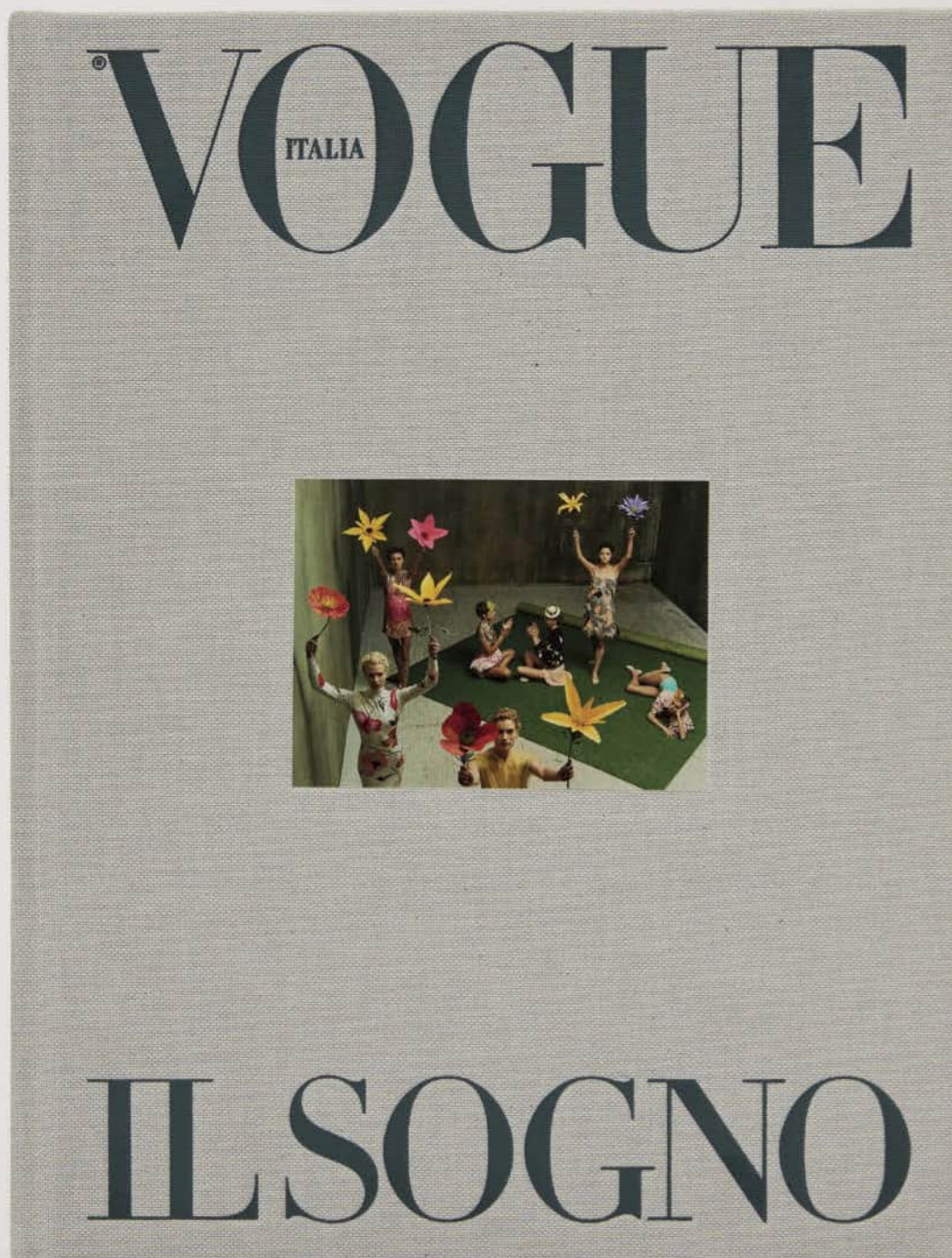


LA NOVITÀ

Il Paccariello Capriccioso e Lo Spaghettoni Innamorato sono i nuovi formati lanciati da **Voioello**, frutto di fantasia e di tanta ricerca. Le loro forme particolari sono studiate per catturare al meglio il sugo: il pacchero, rigato, si ripiega su se stesso, lo spaghetti è doppio, come un abbraccio tra due amanti.



I più grandi fotografi di
Vogue Italia in un libro da collezione



Testi inediti di **Anna Wintour, Edward Enninful,**
Hamish Bowles e Francesca Ragazzi

INQUADRA IL QR CODE E
ACQUISTA SUBITO LA TUA COPIA
In libreria e negli store on line



I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com
Allegrini allegriniwines.com
Baule Volante baulevolante.it
Bergader bergader.it
Berkel theberkelworld.com
Brandani brandani.it
Bulgari bulgari.com
Coltellerie Berti coltellerieberti.it
Cookut cookut.com
Coravin coravin.it
Eataly eataly.net
Esselunga esselunga.it
Faber faberspa.com
Ferrari Trento ferraritrento.com
Fischbacher 1819 fischbacher1819.com
Franke franke.com
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
Ikea ikea.com
IVV 1952 ivv1952.it
knIndustrie knindustrie.it
KÜNZI kunzigroup.com
La Cantina Pizzolato lacantinapizzolato.com
Le Creuset lecreuset.it
Les Ottomans les-ottomans.com
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Manuela Metra manuelametra.com

Marlene 30.marlene.it
Martellato martellato.it
Meggle meggle.it
Meno30 menotrenta.it
Moulinex moulinex.it
Nude Glass eu.nudeglass.com
Panasonic panasonic.com
Riedel riedel.com
Rig-Tig rig-tig.com
Rosenthal rosenthal.de
Saint-Louis saint-louis.com
Sambonet sambonet.com
Schoenhuber schoenhuber.com
Selenella selenella.it
Settimana della cucina regionale italiana settimanacucinaitaliana.com
Smeg smeg.com
Tenuta di Tavignano tenutaditavignano.it
Ufficio Commerciale Italia per Steelite International fsg-italia.it
Val d'Oca valdoca.com
Vicenzi vicenzi.it
Villeroy & Boch villeroy-boch.it
Voiello voiello.it
Weber weber.com
Zaccagnini cantinazaccagnini.it
Zara Home zarahome.com
Zwilling zwilling.com

Errata corrige. Nel servizio *Nel bicchiere*, a pag. 86 del numero di ottobre, le didascalie relative ai due calici Riedel sono invertite. Ci scusiamo con i diretti interessati e con i lettori.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n. 02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit abbonatiqui.it/subscription. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 50,00	€ 76,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 - 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 - Fax. +39 02 57512606 - e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
 Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
 Chief Revenue Officer **Elisabeth Herbst-Brady**
 Chief Content Officer **Anna Wintour**
 Chief Financial Officer **Nick Hotchkiss**
 Chief People Officer **Stan Duncan**
 Chief Corporate Affairs and Communications Officer **Danielle Carrig**
 Chief Product and Technology Officer **Sanjay Bhakta**
 Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS

France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Spain: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, Them, The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION

Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: GQ, Vogue
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Philippines: Allure, Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Glamour
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

LA CUCINA ITALIANA

Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2025 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A/P/2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.D.I.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati di La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: <https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/>



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali



Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9389 del 04-04-2025



IDEA REGALO

per un Natale di gusto!

**200 RICETTE E SEGRETI PER STUPIRE
IN CUCINA**

*Un volume da collezione che raccoglie le migliori
ricette, divise per regione e per ingrediente.*

*Tecniche di base e avanzate, sorprendenti segreti
culinari e molto di più.*



CONDÉ NAST

ACQUISTALO
SUBITO QUI
A SOLI
€ 19,90



I MENÙ DI NOVEMBRE

*Divertitevi a comporre i vostri preferiti combinando le ricette di questo numero.
Noi ve ne suggeriamo alcuni: per pranzi e cene adatti a tutti i gusti*



RUSTICO

Polenta con erbe e uovo al padellino pag. 111

+ Bavaria Blu Bergader, fichi e cipolla caramellata pag. 90

+ Mele ripiene al forno pag. 93



CASA DOLCE CASA

Pasta e patate alla Borghese pag. 14

+ Culatta di bue stufata pag. 54

+ Focaccia dolce con uva fragola e semi di coriandolo pag. 93



VEGETARIANO

Cipolle ripiene di champignon e nocciole pag. 82

+ Rigatoni con la salsiccia... a mare pag. 112

+ Sfogliata alle pere pag. 95

GOURMET

Polpette di broccoli con maionese alla 'nduja pag. 65

+ Risotto al Martini, agrumi e canestrelli pag. 72

+ Crostata Banana Giò pag. 111



PROFUMO DI MARE

Baccalà mantecato al profumo di limone e fava di tonka pag. 69

+ Passatina di ceci con umido di calamari pag. 74

+ Cappon magro scomposto pag. 78



GEMINIANO COZZI

—
VENEZIA
1765



La collezione Rosa Rosae,
una rinascita di eleganza e arte



geminianocozzi1765.com

Ragù Barilla. Gustatevi lo spettacolo

